

Flambierte Pfannkücklein mit Aprikosenkonfitüre



Flambiert schmeckt es doppelt gut...

Ob Eierkuchen, Pfannkuchen, Crepe oder Palatschinken, immer sind weiche, dünn ausgebackene Fladen gemeint, die hauptsächlich aus Milch, Mehl und Eiern bestehen. Diese Flädle werden klassisch mit Puderzucker, Konfitüre, Marmelade oder Nougatcreme gereicht und sind bei Kindern und Erwachsenen sehr beliebt. Die französische Variante Crêpe Suzette wird zudem noch mit Orangen und Orangendestillat verfeinert. Deswegen haben wir eine heimische Variante mit Aprikosen ausprobiert. Es hat köstlich geschmeckt und darum hier und heute die Rezeptur.

Viel Spaß mit unseren **flambierten Pfannkücklein mit Aprikosenkonfitüre**:

Zutaten

- 250 ml Milch
- 125 g Weizenmehl (Type 405)
- 15 g Zucker
- 25 g Butter
- 3 Eier (Gr. M)
- Etwas Butterschmalz zum Ausbacken

Extra

- 8 gute EL Aprikosenkonfitüre
- 4-6 cl Aprikosengeist
- 1 Bio-Orange, Saft und Abrieb
- 25 g Butter

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Zucker und Milch mit einem Schneebesen glattrühren.

25 g Butter schmelzen. Die flüssige Butter und die Eier in den Teig rühren und 15 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit Öl bepinseln. Aus dem Teig portionsweise dünne Pfannküßlein hell ausbacken.

In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen und Orangensaft und -abrieb zugeben.

Die Pfannküßlein mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, dreimal bis viermal zusammenfalten, sodass Dreiecke entstehen. Diese Dreiecke in die Pfanne geben, kurz schwenken und mit Aprikosengeist begießen und vorsichtig anzünden. (Bitte beim Flamieren vorsichtig sein: Verbrennungsgefahr!)

Sobald die Flamme erloschen ist, die Pfannküßlein servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Vanilleeis und/oder Sahne.