



Pfannkuchen mit Orangen-Punsch-Soße

Zutaten

75 g Dinkelmehl, Typ 630

3 EL Zucker

1 Prise(n) Salz

1 TL Backpulver

1 Stück(e) Ei

130 ml Milch oder pflanzliche Alternative

etwas Öl zum Backen

125 ml Orangensaft

1 Stück(e) Beutel Punsch- und Glühweingewürz

25 g Butter

3 g Speisestärke

Zubereitungszeit: 10 Min.

Kochzeit: 20 Min.

Gesamtzeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2

Zubereitung

1. Mehl, einen EL Zucker, Backpulver, Salz, Ei und Milch für die Pfannkuchen mit einem Schneebesen verrühren.

Anschließend 10 Min. ruhen lassen.

2. 1 EL Orangensaft abnehmen und mit 3 g Speisestärke mischen. Restlichen Orangensaft zum Kochen bringen. Punsch- und Glühweingewürz Beutel in einen Behälter geben und anschließend mit dem heißen Saft aufgießen.

10-15 Min. ziehen lassen.

3. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und aus jeweils ca. 3 EL Teig Pfannkuchen backen.

4. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, 2 EL Zucker zugeben und karamellisieren lassen (dauert etwa 5 Min.). Mit dem Gewürz-Orangensaft ablöschen, das Stärkegemisch hinzugeben, kurz aufkochen und mit den Pfannkuchen zusammen anrichten und servieren.