

Flambierte Pfannküchlein 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 Pfannküchlein hell ausbacken.

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

Die Pfannküchlein mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, dreimal bis viermal zusammenfalten, sodass Dreiecke entstehen. Diese Dreiecke in die Pfanne geben, kurz schwenken und mit Aprikosengeist begießen und anzünden.

Sobald die Flamme erloschen ist, die Pfannküchlein servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Vanilleeis.