

Orangenpalatschinken

ca. 6 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Palatschinkenteig:

140 g glattes Mehl
20 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
Salz
2 Eier (Größe M)
¼ l Milch
1 EL zerlassene Butter

Zum Ausbacken:

Speiseöl

Orangenbelag:

Orangenfilets
2 EL Orangenlikör

Nuss-Orangenfüllung:

50 g geröstete, geriebene Haselnüsse
150 g Butter
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
Saft von 1 Orange
2 EL Orangenlikör

Zum Verzieren & Bestreuen:

⅓ l Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
Staubzucker

1 Palatschinkenteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem dünnflüssigen Teig verrühren.

2 Zum Ausbacken:

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einem Schöpfer jeweils eine dünne Teigschicht hineingießen. Die Palatschinken auf beiden Seiten goldbraun backen.

Orangenbelag:

Die Orangenspalten mit Likör verrühren und etwas ziehen lassen.

3 Nuss-Orangenfüllung:

Für die Füllung die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Zucker, Vanille-Zucker, Orangensaft, Nüsse und Likör dazugeben und einrühren. In die Mitte der Palatschinken etwas Füllung geben und fächerartig zusammenlegen. Den Orangenbelag auf den Palatschinken verteilen.

4 Zum Verzieren & Bestreuen:

Schlagobers mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Palatschinken damit verzieren und mit Staubzucker leicht bestreut servieren.