

# Pfannkuchen Rezepte

## Süße Pfannkuchen Mit Reis Und Früchten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Sonstiges

---

4	Eier	4	Navelorangen
275 g	Mehl	3	Essl. Puderzucker
1/2 Teel.	Salz	2	Essl. Orangenlikör
1/4 Liter	Milch	5	Essl. Öl
1/4 Liter	Mineralwasser	400 g	Milchreis als Fertigprodukt
2	Grapesfruits		

---

Die Eier verquirlen, dann Mehl, Salz, Milch und Mineralwasser hinzufügen und kräftig mit dem Schneebesen schlagen. Den Teig zugedeckt eine Weile ruhen lassen. Grapefruits und Orangen dick abschälen, die Fruchtfilets aus den Kammern lösen, abtropfenden Saft dabei auffangen und die Kerne entfernen. Früchte mit 2 El. Puderzucker, Orangenlikör und dem Saft gut durchziehen lassen.

In einer beschichteten Pfanne in heißem Öl 8 Pfannkuchen nacheinander backen und warm stellen. Von den Früchten zum Garnieren ein paar Spalten nach behalten. Die übrigen Früchte mit dem Milchreis in die Pfannkuchen verteilen.

Die Pfannkuchen zusammengeklappt anrichten, mit ein paar Fruchtstücken dekorieren und dünn mit Puderzucker bestäuben.