

Gefüllte Pfannkuchen mit Glühwein-Eis

Für zwei Personen

Für das Eis:

250 ml Glühwein 40 g Zucker 125 ml Sahne

1 Ei 1 Orange

Für die Pfannkuchen:

2 Eier 150 ml Milch 200 g Mehl

50 g Zucker 2 EL Butter 1 Prise feines Salz

Für die Füllung:

20 g Pekannüsse 1 Orange 25 g Dunkle Schokolade

100 g Mascarpone 20 g Zucker

Für das Eis ein Ei trennen. Orange halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Glühwein aufgießen und kurz reduzieren lassen. Die Sahne mit Orangensaft und Eigelb vermischen. Glühwein kurz abkühlen lassen und mit der Sahne vermischen. Alles in die Eismaschine geben.

Für die Pfannkuchen Eier, Zucker, Salz, Milch und Mehl zu einem Pfannkuchenteig rühren. In einer Pfanne mit einer Flocke Butter jeweils eine Suppenkelle vom Teig ausbacken.

Für die Füllung Pekannüsse kleinhacken und kurz in einer Pfanne anrösten. Mit einem Zestenreißer einige Orangenesten reißen und anschließend die Orange auspressen.

Mascarpone und Zucker mit Orangensaft und Orangenzeste zu einer Crème rühren. Fertige Pfannkuchen damit bestreichen, zusammenrollen und in Scheiben schneiden. Schokolade darüber raspeln.

Die gefüllten Pfannkuchen mit einer Kugel Glühweineis auf Tellern anrichten und servieren.

Marcella Selis am 10. Dezember 2015