

Crêpes mit chinesischen Orangen

150 g Mehl
150 ml Bier
100 ml Milch
3 Eier
20 g Butter
350 g Zucker
1 Prise Salz
etwas Vanillezucker
500 ml Wasser
7 Kardamomkapseln
10 Nelken
5 Anissterne
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
100 g Honig
100 ml Rosenlikör
2 Orangen, unbehandelt
1 Zitrone, unbehandelt
Öl zum Ausbacken

Von den Orangen- und Zitronenschalen feine Zesten abschneiden, dann die Orangen schälen und filetieren, dabei den Saft auffangen. Den Saft mit Wasser und Zucker aufkochen. Alle Gewürze (außer Salz und Vanillezucker) zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann auf 50 Grad abkühlen und Honig, Rosenlikör und die Zesten zugeben. Danach die Orangenfilets zugeben und 1 Tag kühl stellen.

Aus Mehl, Bier, Milch, Eiern, 1 TL Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz einen glatten Teig rühren. Die Butter zerlaufen lassen und ebenfalls unter den Teig rühren. Die Crêpes in einer Pfanne mit heißem Öl nach und nach ausbacken. Die Orangenfilets vorsichtig aus der Marinade nehmen und die Crêpes damit füllen.

Wenn möglich mit einer Kugel Vanilleeis anrichten.