



Mango - Crepe in Orangensoße mit gerösteten Mandeln und Eiscreme

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Einfach, schnell, für die ganze Familie

Zutaten

- Zutaten für ca. 12 Crepes:
- 40 g Butter
- 125 g Weizenmehl
- 3 Eier
- 25 g Zucker,
- 3/8 l Milch,
- Die abgeriebene Schale eine halben Orange und Zitrone
- 1 Prise Salz
- 30g - 40 g Mandelblättchen, braun geröstet
- 1 vollreife, frische Mango in kleinen würfeln geschnitten
- Zutaten für den Orangensirup:
- 20 g Zucker
- 2 Esslöffel Bienenhonig
- 1/4 l Orangensaft
- Saft 1 Zitrone
- Abrieb einer 1/2 ungespritzten Zitrone und 1/2 Orange
- 2 cl Grand Manier
- Etwas Butter für die Crepes
- Ev. etwas Orangenkonfitüre

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Zubereitung der Crepes:

Schritt3

Das Mehl, Milch, Zucker, eine Prise Salz, die ganzen Eier zu einem schlanken Teig verrühren. Die Schale der Zitrusfrüchte dazugeben, die erwärmte Butter unterrühren.

Schritt4

In einer Stielpfanne mit etwas Butter erhitzen und 1 El Mangoblättchen geben, kurz anschwenken. 1 kleine Kelle Teig darüber geben und kleine, möglichst dünne Pfannkuchen-Crepes (Fast ohne Farbe) backen, erkalten lassen.

Schritt5

Herstellung der Orangensoße::

Schritt6

Den Zucker hellbraun brennen und zuerst mit wenig Wasser ablöschen. Dann den Orangen - und Zitronensaft und den Honig dazu geben, 2 - 3 min. einkochen lassen.

Schritt7

Nun folgt der Grand Mariner und El Orangenkonfitüre: etwas reduzieren lassen ,bis eine sämige Konsistenz eingetreten ist, Die Manowürfel unterschwenken.

Schritt8

In die vorgebackenen Crepes einschlagen (halbieren oder vierteln) und im Orangensirup wenden.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen und mit einer Kugel Vanillerahmeis servieren.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** einfach, für die ganze familie, preiswert, schnell, warme desserts

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mango-crepe-in-orangensosse-mit-geroesteten-mandeln-und-eiscreme/>