

# 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/>