



Orangenküchlein

4 Portionen

120 g Mehl
ca. 50 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure!)
80 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
4 Orangen
1 TL Speisestärke
1 Zimtstange
ca. 30 g Butter

2 Orangen schälen, wie fürs Filieren, dann aber quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
2 Orangen auspressen, von einer vorher die Schale abreiben
Mehl, Wasser, Eier, Zucker und Salz zu einem dicken Pfannkuchenteig rühren; 30 Min. warten
Speisestärke mit etwas Orangensaft verrühren

Orangenschale und Zimtstange in den Orangensaft geben, aufkochen, mit der Speisestärke andicken und abkühlen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Orangenscheiben durch den Pfannkuchenteig ziehen, braten bis sie von beiden Seiten braun sind und warm mit dem angeickten Saft servieren.