

Mohnpfannkuchen mit Orangensirup

für 2 – 4 Personen

ZUTATEN

ORANGENSIRUP

200 ml frisch gepresster
Orangensaft (aus **2** mittel-
großen Früchten)
Schale einer Orange
120 g Zucker
3 Gewürznelken
1 Prise Kardamom
2 Zimtstangen

PFANNKUCHEN

180 g (Vollkorn-)Mehl
2 EL Zucker
2 EL Backpulver
1 Prise Salz
35 g geschmolzene Butter
2 Eier
200 ml Milch
Abrieb einer unbehandel-
ten Zitrone
3 EL Mohn

*Mohn und ein süßsaurer Sirup geben dem Kinder-Lieblings-
essen eine erwachsene Note – und lassen genügend Platz für
lustige Gestaltungsideen.*

Als Erstes den Orangensirup vorbereiten: Alle Zutaten in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und für weitere 15–20 Minuten einkochen lassen, bis ein dicker Sirup entsteht. Absieben und für die Pfannkuchen warm stellen. Der übrig gebliebene Sirup kann in sauberen Flaschen aufbewahrt werden.

Für die Pfannkuchen zunächst alle trockenen Zutaten vermengen. In einer Extraschüssel die flüssigen Zutaten mit einem Mixer aufschlagen. Während des Mixens die trockenen Zutaten begeben. Nicht zu lange mixen, sonst werden die Pfannkuchen nicht so luftig.

In einer Bratpfanne auf mittlerer Hitze etwas Butter schmelzen. Die Pfanne ist heiß genug, wenn einzelne Wassertropfen zischen, wenn sie in die heiße Butter gesprengelt werden. 2 EL Teig in die Pfanne geben. Wenn der Teig Blasen wirft, wenden.

Die Pfannkuchen zu Türmen anrichten und großzügig mit Sirup bedecken.

Schwierigkeitsgrad einfach

Vorbereitung 25 Minuten

Garzeit 50 Minuten

