

# „Kulinarischer Garten“ Köstliches aus der Pfalz



© by Letscher

## Rosencrêpes

### Zutaten:

#### Crêpes

300 g Mehl1050  
150 ml Milch  
150 ml Mineralwasser  
3 Eier  
1 Pr Salz  
Butter zum Braten

#### Füllung:

1 Orangen, ungespritzt  
½ Vanilleschote  
1/8l Orangensaft  
50 g Honig  
100 ml Rosensirup  
50 ml Rosenlikör  
Rosenzucker

### Zubereitung:

Orangen waschen und die Schale abreiben. Nun die Orange schälen und die Filets von der Haut befreien. Orangensaft, Honig, Nelken, Vanillestange und Orangenschale aufkochen. Nun etwas einkochen lassen ( ca. 5 Min. ) Rosensirup und – likör unterrühren und die Filets zugeben. Über Nacht ziehen lassen.

Aus den Crêpes Zutaten einen Teig rühren. In Butter dünne Pfannkuchen backen. Die Crêpes zur Hälfte mit der Füllung belegen und zu einem viertel zusammenklappen.

Mit Rosenzucker bestreut servieren und eventuell mit frischen Rosenblättern verzieren.