



## Palatschinke mit Orangen und Kräuter-Karamell

Rezept für 4 Personen  
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

### Zutaten:

10 Stück Brust Caramellen® vom Bonbonmeister® Kaiser  
150 ml Wasser  
4 Orangen  
1 Bund Minze frisch  
120 g Mehl  
4 Eier  
1/4 l Milch  
Salz, Puderzucker (Österreich: Staubzucker)  
60 g Butterschmalz  
1 EL gehackte Pistazien

### Zubereitung:

Die Kaiser Brust Caramellen® im Mörser zerkleinern und mit dem Wasser zu einem Sirup kochen. Den Sirup lauwarm bereitstellen.

Die Orangen schälen, filetieren und die Orangenfilets und den Orangensaft in den Bonbon-Sirup legen und ziehen lassen.

Etwas Minze für die Dekoration vorbereiten, restliche Minze fein schneiden und zum Sirup geben.

Das gesiebte Mehl, aufgeschlagene Eier mit einem TL Salz und einem TL Puderzucker zu einem glatten Palatschinkenteig verrühren.

Eine Pfanne erhitzen, etwas Butterschmalz in der Pfanne verteilen und den Teig mithilfe einer Schöpfkelle dünn einfließen lassen. Die Palatschinke anbacken, wenden, dann aus der Pfanne heben. Weitere 3 Palatschinken zubereiten und auf einem Teller bereitstellen.



*Der Bonbonmeister*

THOMAS SIXT  
GOURMET COMPANY

Die Palatschinken mit den Orangenfilets füllen, dabei großzügig vom Sirup dazu geben und zu Dreiecken zusammen klappen. Auf Teller anrichten, mit Minze dekorieren, mit Puderzucker/Staubzucker überzuckern und mit Pistazien bestreut servieren.



**Gutes Gelingen und guten Appetit wünschen Thomas Sixt und der Bonbonmeister® Kaiser.**



## **Kochen ist eine Kunst.**

Es geht um Aromen und Mengen,  
um Zutaten und Zubereitungstechniken.

Es geht darum, all das kreativ miteinander zu verbinden  
und dem Genuss immer wieder eine neue Facette hinzuzufügen.

Diese Kunst beherrschen Thomas Sixt und  
der Bonbonmeister® Kaiser gleichermaßen.

Der eine als Profikoch, Autor und zertifizierter Ernährungstrainer,  
der andere als älteste Bonbonmarke im deutschsprachigen  
Lebensmitteleinzelhandel mit 125 Jahren Erfahrung.

Und was passiert, wenn man  
ihr Können und ihr Wissen in einen Topf wirft?  
Es entstehen wahre Meister-Menüs – leicht nachzukochen  
und mit dem gewissen Bonbonmeister®-Extra.

Probieren Sie es aus!

*Zu den Menü-Videos gelangen Sie online über unsere Homepage.*