



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Orangenkrepp

Portakallı Krep



2 Eier
7 EL Mehl
½ Glas Milch
½ Glas Orangensaft
1 geriebene Orangenschale
2 EL Puderzucker
½ EL Karbonat
6 EL Öl
6 EL Orangenmarmelade

Ei und Puderzucker verquirlen.

Alle Zutaten außer Marmelade und Öl hinzufügen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

In einer Teflonpfanne einen Löffel Öl erhitzen und danach einen Schöpflöffel Kreppteig einfüllen.

Auf mittlerer Hitze durch hin und her Schwenken beide Seiten rosarot anbraten. (Die Menge reicht für 6 Krepps).

In ein Servierteller herauslegen und mit Orangenmarmelade bestreichen und zu einer Rolle zusammenrollen und servieren.

Tipp: Durch den Orangensaft und dem Zucker im Kreppteig kann es an der Pfanne kleben bleiben, deshalb ist das Wenden des Orangenkrepps schwieriger wie das der anderen Krep.