

## Dessert Mango-Lassie Creme mit Pfannkuchen

### Rezeptteil 4 von 4 Orangensauce

---

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
2	Orangen
50 ml	Amaretto
50 g	Zucker
50 g	Butter
1	Zimt-Stange
2	Kardamom-Kapseln
1	Sternanis
1	Nelke
	Minze zum Dekorieren

## Vorbereitung

1. Die Orangen filetieren und den Saft auffangen.

## Zubereitung

**Kochfeld Stufe 6:** In einem kleinen Topf den Zucker zusammen mit den Gewürzen schmelzen. NICHT RÜHREN! Mit Amaretto ablöschen und den Saft der Orangen hinzu geben.

Wenn der Zucker komplett gelöst und die Sauce eingedickt ist, die Gewürze heraus nehmen. Die Pfanne vom Kochfeld nehmen und die Sauce mit etwas Butter andicken und einer Prise Salz abschmecken. Die Orangenfilets hinzu geben.

Die Sauce über die Pfannkuchen gießen und mit Minze dekorieren.