

## Mandel - Balsamico - Karamelle

Kategorien: Dessert, Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 2 Portionen

1/8	Ltr.	Milch
1		Ei
1	Prise	Salz
50	Gramm	Mehl
1	Teel.	Olivenoel

### *KARAMELL*

---

4	Essl.	Mandeln, gehobelt
6	Essl.	Zucker
1	Essl.	Butter
		Aceto Balsamico

### *AUSSERDEM*

---

1		Silikon-Backmatte oder Gefettetes Backpapier Puderzucker
---	--	--

### Anleitung:

Zutaten zu einem fluessigen Teig verarbeiten. Pfannkuchen ausbacken und warm stellen. Einen grossen, flachen Teller mit der Silikon-Backmatte belegen.

In einer Eisenpfanne die Haelfte des Zuckers und die Haelfte der Mandeln karamellisieren. Einen Pfannkuchen auf das heisse Mandelkaramel legen, die Pfanne schnell wenden und den Inhalt auf den belegten Teller gleiten lassen. Das Karamell ist nun oben und wird mit Balsamico betrauefelt. Pfannkuchen zusammenrollen und in daumenbreite Scheiben schneiden. Nach dem Auskuehlen mit Puderzucker bestaeuben.