



## **Pfannkuchen a la Sattahip** **Knomkai Sattahip**

Herkunft: Thailand

Kategorie: Beilagen, Eierspeisen

### **Zutaten für 4 Portionen**

1 Eigelb  
1 Ei(er)  
150 ml Milch  
200 g Weizenmehl  
150 ml Öl  
Für die Füllung  
250 ml Wasser  
75 g brauner Zucker  
1 Prise Zimt  
1 Prise Salz  
1 ½ EL Orangensaft  
200 g Kokosraspel

### **Vorbereitung**

Ei und Eigelb in einer Schüssel mit einer Gabel gut schlagen und langsam Mehl darunter heben. Etwas Milch und Wasser mit einrühren und schlagen. Anschließend Öl und die restliche Milch samt Wasser dazugießen, umrühren und stehen lassen.

### **Zubereitung**

Füllung: Wasser mit Zucker in einem kleinen Topf langsam unter ständigem Umrühren erwärmen, die geraspelte Kokosnuss und den Zimt mit Salz dazurühren. Alles einmal kurz aufkochen und danach für 10 Minuten weiter köcheln lassen. Den Orangensaft dazugießen, umrühren. In einer Pfanne Öl erhitzen und nach und nach mehrere Pfannkuchen aus dem Teig backen. Am besten nimmt man dazu 3 bis 4 EL Pfannkuchenteig und lässt ihn auf beiden Seiten gut braun werden. Anschließend die Füllung in den fertigen Pfannkuchen hineinrollen.