Chinesische Pfannkuchen mit Aprikosenfüllung und Erdnüssen

Pfannkuchen :

250g Mehl

1 ½ EL Zucker

1 Ei

1 Eiweiß

knapp ¼ l Wasser

1 EL Öl

Füllung:

2 Dosen Aprikosen (ca. 1 kg)

3 EL Öl

2 EL Stärkemehl

4 EL Wasser

Zum Garnieren:

Öl

250 g ungesalzene Erdnüsse

125 g Zucker

Mehl, Zucker, Ei und Eiweiß in einer Schüssel vermischen und das Wasser dazugießen, zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Teig 16 möglichst dünne Pfannkuchen (French crepes) zubereiten. Aprikosen abtropfen lassen und in eine Pfanne legen. 8 EL Sirup dazugeben, Aprikosen zerdrücken und ungefähr 3 Minuten kochen, dann das Öl dazugeben und ca. 4—5 Minuten weiterkochen und dabei rühren, bis eine Paste entsteht. Stärkemehl und Wasser vermischen und einrühren. 1/3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Erdnüsse darin goldbraun rösten, herausnehmen, in einem Mixer mit Zucker grob mahlen. Die Pfannkuchen mit der Füllung bestreichen und zuklappen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfannkuchen darin noch einmal aufwärmen. Auf einen Servierteller legen und mit den Erdnüssen bestreuen. Ergibt 16 Pfannkuchen.