

Mise en place Service

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Zwei Teelöffel, zwei Esslöffel, eine Gabel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche**

Löffleinheiten

- Zwei Portionen hauchdünne Pfannkuchen
- Zwei Esslöffel Zucker
- Drei Teelöffel Butter
- Zwei Esslöffel Mandelsplitter
- Drei Esslöffel Amaretto
- Zwei bis vier Esslöffel Rum
- Sechs Esslöffel warme Schokoladensauce

Masseinheiten

- Vier hauchdünne Pfannkuchen
- 30 g Zucker
- 60 g Butter
- 20 g Mandelsplitter
- 3 cl Amaretto
- 2–4 cl Rum
- 10 cl warme Schokoladensauce

Vorgehen

- Butter in der Pfanne erhitzen und Mandelsplitter darin anrösten.
- Zucker und Amaretto begeben und Hitze reduzieren.
- Pfannkuchen darin wenden und zusammenlegen.
- Mit Rum flambieren.
- Pfannkuchen anrichten und mit warmer Schokoladensauce nappieren.