



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 120 gram bloem
- snufje zout
- 30 gram suiker
- 2 eieren
- 3 dl melk
- 60 gram boter

Om te Bakken

- olijfolie

Voor de Vulling

- 60 gram boter
- 60 gram suiker
- 2 sinaasappels
- 1 citroen
- 2 eetlepels rode bessen gelei
- 2 eetlepels oranjemarmelade

Voor de siroop

- 4 a 5 eetlepels Grand Marnier
- 4 a 5 eetlepels Cognac

Bereiding

Zeef de bloem met het zout in een kom en voeg de suiker toe. Klop de eieren er geleidelijk door, dan de melk om een glad beslag te krijgen. Smelt de boter, even laten afkoelen dan door het beslag kloppen. Verhit de olie, bak de flensjes aan de onderkant goudgeel, keer ze om en bak de ander kant. Neem elk flensje uit de pan en leg het op een bord. Bak zo ongeveer 8 a 10 flensjes tot het beslag volledig opgebruikt is. Roer de boter zacht met de suiker voeg van de

vruchten de geraspte schillen en 4 eetlepels sap toe, dan de gelei en de marmelade. Spreid dit mengsel uit over de flensjes en rol zo op of vouw ze in vieren. Verwarm voldoende likeur en cognac om de boden van een pan te bedekken Doe er dan zoveel flensjes tegelijk in als mogelijk en maak ze warm.

Serveren.

Steek de likeur in de pan aan en serveer meteen. Ga zo voort tot alle flensjes zijn verwarmd. Geef er slagroom bij.