

# Pfannkuchen Rezepte

## Schaumpfannkuchen Hawaii

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Obst, Ananas, Pfannkuchen, Pikant, Schinken

---

1	mittelgr. Stange Porree (Lauch)	300 ml	Mineralwasser
4	Eier (Gr. M)	4 Teel.	Butterschmalz
1	Prise Salz	8	Dünne Scheiben
150 g	Mehl		- Frühstücksspeck
1	Msp. Backpulver	4	Ananasringe (a. d. Dose)

---

1. Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

2. Eier trennen. Eigelb und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen. Auf die Eigelbmasse sieben und mit Mineralwasser unterrühren. Eiweiß steif schlagen, Portionsweise unterheben.

3. 1 TL Butterschmalz in der Pfanne (26-28 cm Ø) erhitzen. 2 Scheiben Frühstücksspeck, 1/4 Porree und 1 Scheibe Ananas in der Pfanne verteilen. 1/4 Teig darüber geben. Pfannkuchen von jeder Seite 3-4 Minuten goldbraun backen, warm stellen. Auf die gleiche Weise 3 weitere Pfannkuchen backen. Sofort servieren. Dazu passt Ahornsirup.

Zubereitungszeit: 1 Std.