

Pfannkuchen Rezepte

Mango Pfannkuchen

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Nachtisch, Eis, Pfannkuchen, Süßspeise

2	Mangos à ca. 400 g; geschält	375 g	Mehl
8	Aufgeschlagene Eier, bzw.	3 Teel.	Backpulver
450 g	Frisches Eigelb und Eiweiß	60 g	Zerlassene Butter
1/4 Teel.	Salz	12 Teel.	Butterschmalz
6	Essl. Zucker	3	Essl. Puderzucker
1	Teel. Abgeriebene Limettenschale	6	Kugeln Zitronensorbet oder -eis
3/4	Liter Milch		

1. Mangos in dicken Spalten vom Stein schneiden. Eier mit Salz, Zucker, Limettenschale und Milch verschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, esslöffelweise unterrühren. Es sollten keine Klumpen entstehen, evtl. durch ein Sieb streichen. Butter unterziehen.

2. 1 TI Butterschmalz in einer kleinen Pfanne zerlassen. 1/6 des Teigs hinein geben. 1/6 der Mangospalten kreisförmig darauf legen. Bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten backen. Pfannkuchen mit Hilfe eines Tellers herausnehmen, 1 TI Schmalz in die Pfanne geben und den Pfannkuchen auf der anderen Seite 5 Minuten backen. Insgesamt 6 Portionen backen, die fertigen im Ofen warm halten.

3. Die Pfannkuchen mit Puderzucker bestäuben und mit je einer Kugel Zitronensorbet oder -eis anrichten.