

Pfannkuchen Rezepte

Birnen Pfannkuchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Birne, Mehlspeise, Pfannkuchen

		Teig
1/4 Liter	Milch	100 g Mehl
4	Eier	50 g Puderzucker
1	Spritzer Salz	
		Belag
2	saftige Birnen	4 Essl. Williamsgeist
	Saft von 1/2 Zitrone	4 Teel. Puderzucker
50 g	Butterschmalz	

Milch, Eier und Salz verquirlen. Mehl und Puderzucker darüber sieben und unterrühren. Birnen schälen, halbieren, entkernen, längs in Scheiben schneiden und in Zitronensaft legen.

Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und nacheinander 1/4 der Teigmenge und die Birnen hinein geben. Sobald der Pfannkuchen auf der Unterseite goldbraun ist, wenden und fertig braten. Insgesamt 4 Pfannkuchen braten. Fertige Pfannkuchen im vorgeheizten Backofen bei 50°C (Gas Stufe 1) warm halten.

Zum Servieren mit Williamsgeist beträufeln und mit Puderzucker bestreuen. Sofort essen, denn frisch schmecken sie am besten.