

Pfannkuchen Rezepte

Kirsch Pfannkuchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

2	Eier	1/2 Teel. Zimt
150 ml	Milch	2 Teel. Speisestärke
80 g	Mehl	20 g Öl
1	Prise Salz	150 g Sahne
1	Pack. (720 ml) Schattenmorellen	Mandelblättchen
2	Essl. Zucker	

Eier trennen. Eigelb mit Milch, Mehl, 1 Prise Salz verrühren. Schattenmorellen abtropfen, Saft mit Zucker, Zimt aufkochen, mit Speisestärke binden, Kirschen zugeben, kühl stellen.

Eiweiß steif schlagen, unter den Teig heben, in heißem Öl 4 Pfannkuchen backen. Sahne steif schlagen, mit den Kirschen auf den Pfannkuchen anrichten. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Pro Portion ca. 330 kcal/1380 kJ