

# Pfannkuchen Rezepte

## Pflaumenpfannkuchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

---

4	Eier	1/2 Liter Milch
1	Spur Salz	150 g Mehl
	Fett zum Ausbacken	500 g Pflaumen
2	Essl. Honig	10 Essl. z.B. A"Multi Cheerios" o.ä.

---

Eier, Salz, Honig, Milch verquirlen und nach und nach das Mehl unterrühren.

Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Pflaumen waschen, Stiele und Kerne entfernen.

Die Früchte vierteln. Pfanne erhitzen und wenig fett hinein geben.

1/4 des Pfannkuchenteigs einfüllen und von der Unterseite goldgelb backen.

1/4 der Zwetschgen menge auf dem Teig verteilen. Pfannkuchen wenden und von der anderen Seite goldgelb backen. Warmstellen und die anderen Pfannkuchen ebenso backen.

Mit Frühstücks - Ceralien bestreuen.