

Pfannkuchen Rezepte

Schweizer Pfannkuchen - Aprikosenaufauf

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Obst, Aprikose, Schweiz, Süßspeise, Warm, Graubünden

Pfannkuchen	
20 g Mehl	1 Spur Salz
1 kleine Ei; verquirt	1 Teel. Orangenzesten; dünn abge- - - schnittene Orangenschale
1 Teel. Zucker	1 Teel. Butter; zum Backen
30 ml Rahm	
30 ml Milch	

Auflaufmasse	
2 Essl. Butter	2 Eigelb
1 Essl. Mehl	2 Eiweiß
1/4 Vanillestengel; Mark davon	2 Essl. Zucker
60 ml Milch	

Außerdem	
60 g Aprikosen; in dünnen -	- Scheiben geschnitten

Für den Omelettenteig, alle Zutaten gut verrühren. In nicht klebender Pfanne Butter erwärmen und ein dünnes Pfannkuchen pro Portion ausbacken.

Für die Auflaufmasse Butter erwärmen. Mehl beigeben und gut dünsten. Vanillestengelmark zur Milch geben und diese Milch unter kräftigem Rühren zum gedünsteten Mehl geben. So lange auf der Herdplatte lassen, bis sich Blasen bilden. Masse etwas abkühlen lassen, dann die Eigelb darunter ziehen. Eiweiß und Zucker steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.

Die Pfannkuchen in Förmchen legen, die Aprikosen darin verteilen. Auflaufmasse darübergießen: aufpassen, dass die Masse nicht zwischen Pfannkuchen und Förmchenwand kommt! Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 10 Minuten backen.

Aufläufe aus den Förmchen nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Auf Teller anrichten, nach Belieben mit Aprikosen- oder Himbeermark einen Spiegel machen. Eventuell noch Aprikosenkompott dazu servieren. Sofort servieren.