

# Pfannkuchen Rezepte

## Pfannkuchen Mit Beeren Und Mandeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Obst, Pfannkuchen

---

1	Pfannkuchenteig (*)	Kokosfett oder
40 g	Mandeln, gemahlen	- Butterschmalz
400 g	Beeren, gemischt	2 Essl. Puderzucker
4 Teel.	Butter	

---

(\*) siehe Grundrezept für Pfannkuchen Die Mandeln unter den Pfannkuchenteig ziehen. Die Beeren waschen, putzen, abtropfen lassen.

Für jede Portion einen Teil des Teiges in die heiße Pfanne mit Fett geben, einen entsprechenden Anteil Beeren aufstreuen, Deckel auflegen und so lange backen, bis die Oberseite gar ist. Dann einen Teelöffel Butter darauf schmelzen lassen. Die übrigen Pfannkuchen ebenso backen.

Alle Pfannkuchen mit Puderzucker bestreut servieren.