

Pfannkuchen Rezepte

Aprikosen Pfannkuchen

Gattung: Teigwaren, Aprikose, Mehlspeise, Obst

		Teig	
1/4 Liter	Milch	100 g	Mehl
4	Eier	50 g	Puderzucker
1	Spritzer Salz		
		Belag	
1	Dose Aprikosen (420ml)	4	Essl. Aprikosenlikör
50 g	Butterschmalz	20 g	geröstete Mandelblättchen

Milch, Eier und Salz verquirlen. Mehl und Puderzucker darüber sieben und unterrühren. Aprikosen abtropfen lassen. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und nacheinander 1/4 der Teigmenge und der Aprikosen hineingeben.

Sobald der Pfannkuchen auf der Unterseite goldbraun ist, wenden und fertigbraten. Insgesamt 4 Pfannkuchen braten. Fertige Pfannkuchen im vorgeheizten Backofen bei 50°C (Gas Stufe 1) warm halten.

Likör und Mandeln darüber geben und servieren. 4 Portionen mit je etwa 2280 kJ

Tipp: So wenden Sie den Pfannkuchen am einfachsten: Den Deckel auf die Pfanne legen und die Pfanne zugedeckt umdrehen. Dann die Pfanne ohne den Deckel wieder auf den Herd stellen und den Pfannkuchen vom Deckel zurück in die Pfanne gleiten lassen.