

Rezept

Pfannkuchen mit karamellisierter Ananas

Ein Rezept von Pfannkuchen mit karamellisierter Ananas, am 28.04.2024

Zutaten

3 Eier 200 ml fettarme Milch

100 g Weizenmehl Type 1050 2 EL getrocknete Kokosraspel
Backpulver Salz
½ kleine Ananas (400 g Fruchtfleisch) 1 EL Butter

3 EL Zucker 2 EL gehobelte Haselnüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | Pro Portion Ca. 633 kcal

Zubereitung

- Die Eier mit der Milch verquirlen, Mehl, Kokosraspel, 1 Prise Backpulver und 1 Prise Salz rasch unterrühren.
- 2. Die Ananas schälen, sodass alle dunklen »Augen« entfernt werden. Das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden, die Scheiben in kleine Stücke schneiden und dabei jeweils den harten Mittelstrunk entfernen.
- 3. Die Butter in zwei breiten beschichteten Pfannen aufschäumen. Den Zucker hineinstreuen und leicht karamellisieren lassen. Die Ananas in die Pfannen verteilen und darin bei mittlerer Hitze kurz anbraten.
- 4. Den Pfannkuchenteig gleichmäßig über die Ananas verteilen. Die Pfannkuchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Mit den gehobelten Haselnüssen bestreut servieren.