

Rezept

Birnen-Haferflocken-Pfannkuchen

Ein Rezept von Birnen-Haferflocken-Pfannkuchen, am 25.04.2024

Zutaten

4 kleine feste Birnen	2 EL Zitronensaft
3 Eier (getrennt)	2 EL Zucker
125 ml Milch	2 EL zerlassene Butter (und etwas Butter zum Backen)
75 g Mehl	25 g zarte Haferflocken
Salz	Kakaopulver zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 612 kcal

Zubereitung

1. Birnen schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen. Die Früchte in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelbe mit Milch, Butter, Mehl, Haferflocken und 1 Prise Salz glatt rühren. Den Eischnee unterheben.
2. In einer Pfanne etwas Butter aufschäumen lassen. Die Hälfte des Teiges hineingießen. Die Hälfte der Birnen darauf auslegen, alles zugedeckt bei sehr geringer Hitze in ca. 10 Min. garen. Anschließend aus den übrigen Zutaten einen zweiten Pfannkuchen backen. Dünn mit Kakaopulver bestäuben.