

Rezept

Birnen-Pfannkuchen

Ein Rezept von Birnen-Pfannkuchen , am 24.09.2023

Zutaten

100 g Weizenmehl (Type 1050)	1 Msp. Salz
1 Msp. Zimtpulver	1 EL Rohrzucker
1 Ei	150 ml Milch
1 kleine Birne	3 TL Rapsöl
3 TL Fruchtaufstrich oder etwas Puderzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Pfannkuchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz, Zimt und Zucker mischen. Dann das Ei aufschlagen und unterrühren. Zum Schluss die Milch dazugeben und alles mit dem Schneebesen glatt rühren.
2. Die Birne waschen, auf einer Reibe rundherum grob raspeln, bis das Kerngehäuse übrig bleibt. Birnenraspel unter den Teig ziehen.
3. Eine kleine beschichtete Pfanne erhitzen. 1 TL Rapsöl hineingießen und ein Drittel des Teiges in die Pfanne geben. Die Pfanne dabei so drehen, dass sich der Teig gleichmäßig verteilt. Einen Deckel auflegen, den Teig bei mittlerer Hitze in ca. 3 Min. goldgelb backen.
4. Dann den Pfannkuchen wenden und in 2-3 Min. fertig backen. Aus dem übrigen Teig 2 weitere Pfannkuchen backen.
5. Die Pfannkuchen vor dem Essen mit Fruchtaufstrich bestreichen oder mit Puderzucker bestäuben.