

Rezept

Erdbeerpfannkuchen

Ein Rezept von Erdbeerpfannkuchen, am 26.04.2024

Zutaten

3 Eier	1 Prise Salz
2 EL Rohrzucker	1 Päckchen Vanillezucker
150 g Mehl (Type 1050)	220 ml Milch
350 g Erdbeeren	Rapsöl zum Braten
Puderzucker zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz in einem hohen Rührbecher steif schlagen. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Mehl und Milch nach und nach dazugeben und unter die Eier-Zucker-Masse rühren.
2. Die Erdbeeren waschen und putzen. 150 g Beeren klein schneiden und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden. Das Erdbeerpüree und den Eischnee zum Teig geben und vorsichtig unterheben.
3. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte von dem Teig in die Pfanne geben, gleichmäßig verteilen und mit der Hälfte der Erdbeerscheiben belegen. Den Pfannkuchen zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. backen, dann vorsichtig wenden und auf der zweiten Seite ca. 2 Min. backen. Den Pfannkuchen herausnehmen. Aus dem übrigen Teig und den restlichen Erdbeeren einen weiteren Pfannkuchen backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.