

Rezept

Kerbelpfannkuchen mit Schmand

Ein Rezept von Kerbelpfannkuchen mit Schmand, am 25.04.2024

Zutaten

300 g Mehl	1 gh. TL Salz
600 ml Milch	4 Eier (M)
1 große Handvoll Kerbel	2 Frühlingszwiebeln
1 großes Bund Radieschen	2 EL Butterschmalz
400 g Schmand	Salz
2 TL geschmacksneutrales Öl	2 TL frisch gepresster Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Für die Pfannkuchen Mehl und Salz mischen. Milch und Eier mit dem Schneebesen nach und nach kräftig unterschlagen. Den Teig etwa 30 Minuten quellen lassen.
2. Inzwischen von dem Kerbel alle welken Blätter aussortieren und die dicken Stiele abknipsen. Kerbel abbrausen und trocken schütteln, fein hacken. Von den Frühlingszwiebeln Wurzelbüschel und alle welken Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und ebenfalls fein hacken.
3. Für die Füllung Radieschen waschen, putzen und erst in dünne Scheiben, dann in feine Stifte schneiden, salzen. Schmand mit Zitronensaft und dem Öl verrühren. Die Radieschen untermischen und den Schmand mit Salz abschmecken.
4. Den Kerbel und die Zwiebeln unter den Teig rühren. Backofen auf 70 Grad (bitte Ober- und Unterhitze nehmen) schalten und eine ofenfeste Platte hineinstellen.
5. Nach und nach etwas Butterschmalz in einer Pfanne (am besten beschichtet) schmelzen lassen. 1 Schöpfkelle Teig in die Pfanne gießen und die Pfanne hin- und herschwenken, bis sich der Teig auf dem Pfannenboden gleichmäßig verteilt hat. Den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute backen, umdrehen und nochmals so lange backen. Fertige Pfannkuchen im Ofen warm halten.
6. Wenn alle Pfannkuchen gebacken sind, mit dem Schmand auf den Tisch stellen. Jeder bestreicht sich seinen Pfannkuchen mit Schmand und klappt ihn zusammen.