

Rezept

Kirschpfannkuchen

Ein Rezept von Kirschpfannkuchen, am 11.05.2026

Zutaten

100 g Mehl	Salz
4 Eier	125 ml Milch
400 g dunkle Süßkirschen	2 ½ EL Zucker
40 g Butter	1 EL Kirschwasser (nach Belieben)
6 EL Puderzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit 1 Prise Salz mischen. Eier trennen. Milch zum Mehl geben und mit dem Schneebesen oder Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren, dann Eigelbe unterrühren, zugedeckt 30 Min. quellen lassen. Inzwischen die Kirschen waschen und trocken tupfen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eiweiße steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Butter in einer ofenfesten Pfanne (ideal: Gusseisenpfanne) bei mittlerer Hitze schmelzen. 1 EL flüssige Butter und nach Belieben Kirschwasser unter den Teig rühren, dann den Eischnee sorgfältig unterheben.
3. Den Teig in die heiße Pfanne gießen und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze backen. Die Kirschen darauf verteilen und mit 2 EL Puderzucker bestäuben. In den heißen Ofen schieben (Mitte, Umluft 180°) und 15-20 Min. backen, bis der Pfannkuchen hell gebräunt ist. Herausnehmen, mit übrigem Puderzucker bestäuben und sofort servieren.