

Rezept

Nusspfannkuchen mit Birnen

Ein Rezept von Nusspfannkuchen mit Birnen, am 29.09.2023

Zutaten

50 g gemahlene Haselnüsse	100 g Mehl
Salz	250 ml Milch
3 Eier	50 g Rohrzucker
$\frac{1}{2}$ Zimtstange	1 Päckchen Vanillezucker
4 reife Birnen	100 g Zartbitter-Schokolade
100 g Sahne	Fett zum Backen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal, 34 g F, 14 g EW, 57 g KH

Zubereitung

1. Gemahlene Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Mit Mehl und 1 Prise Salz mischen und mit 200 ml Milch glatt rühren. Eier einzeln unterrühren. Teig ca. 30 Min. zugedeckt ruhen lassen.
2. Inzwischen 500 ml Wasser mit Rohrzucker, Zimtstange und Vanillezucker aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Birnen waschen, schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel in den Sud legen und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen.
3. Den Teig durchrühren. Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Eine kleine Kelle Teig hineingeben und durch Drehen der Pfanne gleichmäßig verteilen. Sobald sich der Pfannkuchen vom Boden löst, wenden und auf der zweiten Seite fertig backen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Gebackene Pfannkuchen im Backofen bei 80° warm halten.
4. Die Schokolade in Stücke brechen. Die übrige Milch mit der Sahne erwärmen und die Schokolade darin schmelzen. Die Birnen auf die Pfannkuchen verteilen und die Pfannkuchen zusammenklappen. Die Schokoladensauce extra dazu reichen.