

Rezept

Pfannakuacha mit selber gmachta Marmelad

Ein Rezept von Pfannakuacha mit selber gmachta Marmelad, am 27.04.2024

Zutaten

500 g Rhabarber	500 g Erdbeeren
1/2 Vanilleschote	1/2 Bio-Zitrone
500 g Gelierzucker 2:1	240 g Mehl
400 ml Mehl	8 Eier (M)
1 Prise Salz	1 EL Zucker
8 EL Pflanzenöl	Puderrucker zum Bestäuben (nach Belieben)
6 Twist-off-Gläser (je 200 ml Inhalt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 8 große Pfannkuchen und 6 Konfitüregläser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Für die Konfitüre den Rhabarber waschen und die unteren holzigen Enden und die grünen Blätter abschneiden. Lösen sich dabei Fäden, diese mit abziehen. Den Rhabarber in 1 ½-2 cm große Stücke schneiden, dicke Stangen vorher der Länge nach halbieren. Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben, 2 EL Saft auspressen. Alles mit dem Zucker in einem Topf gut miteinander vermischen.
2. Die Fruchtmischung unter Rühren langsam zum Kochen bringen, dann bei mittlerer Hitze noch 3 Min. kochen lassen. Mit einem Pürierstab leicht anmixen und noch 1 Min. weiterkochen lassen. Die Konfitüre kochend heiß in gut gesäuberte Gläser füllen, mit den Deckeln verschließen, auf den Kopf stellen und für 3-4 Min. so stehen lassen. Dann die Gläser wenden und die Konfitüre auskühlen lassen. Am besten im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort aufbewahren.
3. Den Backofen auf 100° (Ober- und Unterhitze verwenden, Umluft ist nicht empfehlenswert) vorheizen. Für die Pfannkuchen Mehl in eine Schüssel geben. Nach und nach die Milch dazugießen, dabei mit einem Schneebesen rühren. Eier unterrühren, bis ein glatter, flüssiger Teig entstanden ist. Mit Salz und Zucker würzen und 10 Min. quellen lassen.
4. Etwas Öl in einer großen Pfanne (28 cm Ø, am besten beschichtet) erhitzen. 1 Schöpfer Teig hineingießen, dabei den Teig durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig darin verteilen. Den Pfannkuchenteig bei mittlerer Hitze in ca. 1 Min. goldbraun backen, wenden und auch die zweite Seite in ca. 1 Min. goldbraun backen. Aus der Pfanne heben, auf eine hitzebeständige Platte legen und im Ofen warm halten. Aus dem übrigen Teig weitere Pfannkuchen backen.
5. Pfannakuacha dünn mit Marmelad bestreichen, aufrollen oder zusammenfalten. Nach Belieben mit ein wenig Puderrucker bestäuben und servieren.