

Rezept

Pfannkuchen mit Fruchtsalat

Ein Rezept von Pfannkuchen mit Fruchtsalat, am 07.08.2024

Zutaten

200 g Mehl	400 ml Milch
4 Eier (Größe M)	1 Prise Salz
2 EL Puderzucker	Fett zum Backen
1 Baby-Ananas	1/2 Mango
5 Litschi	1 Kiwi
5 Kumquats	1 EL Zitronensaft
2 EL Pflaumenwein (ersatzweise Ananassaft)	200 g Sahne
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	2 EL Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Mehl und Milch verrühren, Eier, Salz und Puderzucker unterschlagen.

2. Ananas, Mango, Litschi und Kiwi schälen und klein schneiden. Kumquats gründlich waschen und in feine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und Wein mischen und marinieren.

3. Backofen auf 80° einstellen. Aus dem Teig nach und nach in Fett Pfannkuchen backen, warm halten.

4. Sahne mit Vanillezucker halbsteif schlagen. Pfannkuchen mit Fruchtsalat füllen und mit Puderzucker bestreuen. Mit der Sahne servieren.