

Rezept

Pfannkuchen mit Pflaumenmus

Ein Rezept von Pfannkuchen mit Pflaumenmus, am 19.04.2024

Zutaten

150 g Mehl	Salz
200 ml Milch	4 Eier
200 g Pflaumenmus	2 EL Pflaumenlikör (ersatzweise 2 EL roter Fruchtsaft)
150 g Sahne	1 EL Puderzucker
100 g Schmand	1/2 TL Zimtpulver
2 EL Zucker	Fett zum Backen

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal, 27 g F, 14 g EW, 54 g KH

Zubereitung

1. Das Mehl mit 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Die Milch unter Rühren dazugießen und die Mischung mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Den Teig ca. 30 Min. zugedeckt ruhen lassen.
2. Inzwischen das Pflaumenmus mit dem Pflaumenlikör verrühren. Die Sahne steif schlagen. Puderzucker und Schmand glatt rühren und löffelweise unter die geschlagenen Sahne rühren. Zimt und Zucker in einem Schälchen vermischen.
3. Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig durchrühren, eine kleine Kelle Teig hineingeben und durch leichtes Drehen der Pfanne gleichmäßig verteilen. Sobald die Unterseite leicht gebräunt ist und sich vom Boden löst, den Pfannkuchen wenden und auf der zweiten Seite fertig backen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Gebackene Pfannkuchen auf einer Platte stapeln und im Backofen bei 80° warm halten.
4. Die Pfannkuchen auf Teller verteilen, die Schmandsahne und das Pflaumenmus darauf anrichten. Mit dem Zimtzucker bestreuen.