

## Rezept

# Pfannkuchen mit Süßkirschen

Ein Rezept von Pfannkuchen mit Süßkirschen, am 11.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
<b>400 ml</b> Milch	<b>5</b> Eier (M)
<b>2 EL</b> Butter	<b>750 g</b> kleine, dunkle Süßkirschen
<b>4 EL</b> Zucker	<b>1 Prise</b> Salz
Öl für die Pfanne	Zucker zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Personen (3 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Die Milch dazugießen und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig ohne Klümpchen verrühren. 2 Eier trennen, die Eiweiße zugedeckt im Kühlschrank beiseitestellen. Die Eigelbe und die übrigen Eier gründlich unter den Teig rühren. Die Butter schmelzen lassen und ebenfalls unterrühren. Den Teig zugedeckt 1 Std. quellen lassen.
2. Die Kirschen waschen und entstielen, nach Wunsch mit einem Kirschkern entkernen (aber nicht halbieren!) und mit 2 EL Zucker mischen. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und locker unter den Teig heben.
3. Eine große beschichtete Pfanne (ca. 26 cm Ø) dünn mit Öl ausstreichen. Ca. 2 Schöpfkellen Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze backen, bis die Ränder fest werden, aber der Pfannkuchen innen noch flüssig ist. Dann ein Drittel der Kirschen auf dem weichen Pfannkuchen verteilen und noch ein wenig Teig darübergeben (nicht viel, die Kirschen sollen nicht bedeckt sein). Mit ca. 1 TL Zucker bestreuen und noch etwas weiterbacken, bis der Pfannkuchen oben fest und unten goldbraun wird.
4. Sobald der Pfannkuchen fest genug ist, mit Hilfe eines Pfannenwenders auf einen großen, flachen Teller gleiten lassen. Einen zweiten Teller darauflegen, beide Teller festhalten und zusammen wenden. Dann Pfannkuchen vom Teller wieder zurück in die Pfanne gleiten lassen. Jetzt die Seite mit den Kirschen noch so lange backen (ca. 3 Min.), bis der Teig vollständig durchgebacken ist und die Kirschen leicht karamellisieren.
5. Den Pfannkuchen mit der Kirschen-Seite nach oben auf einen großen Teller stürzen, nach Wunsch zuckern, portionieren und möglichst warm servieren. Auf diese Weise nacheinander noch weitere 2 Pfannkuchen backen, dazwischen die Pfanne immer wieder gut mit Küchenpapier säubern.