

## Rezept

# Pfannkuchen mit karamellisierter Ananas

Ein Rezept von Pfannkuchen mit karamellisierter Ananas, am 14.10.2024

## Zutaten

<b>3</b> Eier	<b>200 ml</b> fettarme Milch
<b>100 g</b> Weizenmehl Type 1050	<b>2 EL</b> getrocknete Kokosraspel
Backpulver	Salz
½ kleine Ananas (400 g Fruchtfleisch)	<b>1 EL</b> Butter
<b>3 EL</b> Zucker	<b>2 EL</b> gehobelte Haselnüsse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 633 kcal

## Zubereitung

1. Die Eier mit der Milch verquirlen, Mehl, Kokosraspel, 1 Prise Backpulver und 1 Prise Salz rasch unterrühren.
2. Die Ananas schälen, sodass alle dunklen »Augen« entfernt werden. Das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden, die Scheiben in kleine Stücke schneiden und dabei jeweils den harten Mittelstrunk entfernen.
3. Die Butter in zwei breiten beschichteten Pfannen aufschäumen. Den Zucker hineinstreuen und leicht karamellisieren lassen. Die Ananas in die Pfannen verteilen und darin bei mittlerer Hitze kurz anbraten.
4. Den Pfannkuchenteig gleichmäßig über die Ananas verteilen. Die Pfannkuchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Mit den gehobelten Haselnüssen bestreut servieren.