Rezept

# Schaumpfannkuchen mit Kirschen

Ein Rezept von Schaumpfannkuchen mit Kirschen, am 05.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **2 EL** | Butter |
| **200 g** | Mehl |
| **1 Päckchen** | Vanillezucker |
| **3 Tropfen** | Bittermandelöl |
| **7 EL** | Puderzucker |
| | Fett zum Backen |
| **4** | Eier (Größe M) |
| **400 ml** | Milch |
| **1 TL** | abgeriebene unbehandelte Orangenschale |
| **500 g** | TK-Kirschen |
| | Salz |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter schmelzen. Die Eier trennen, Eiweiße kühl stellen. Mehl und Milch verrühren, Eigelbe, Butter, Vanillezucker, Orangenschale und Bittermandelöl unterschlagen. Den Teig 30 Min. quellen lassen.

2. Kirschen mit 4 EL Puderzucker mischen und bei schwacher Hitze in einem Topf auftauen, dann im Sieb gut abtropfen lassen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben.

3. Backofen auf 80° einstellen. Etwas Fett in eine kleine Pfanne (16-18 cm Ø) geben. Teig nach und nach hineinfüllen, sofort Kirschen darauf verteilen und luftige Schaumpfannkuchen backen. Im Ofen warm halten.

4. Die Schaumpfannkuchen vor dem Servieren mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.