

Rezept

Zwetschgenpfannkuchen

Ein Rezept von Zwetschgenpfannkuchen, am 26.04.2024

Zutaten

300 g Weizenmehl (Type 405)	1 gehäufter TL Backpulver
1 große Prise Salz	1/4 l Milch
3 Eier (M)	25 g Zucker
ca. 600 g Zwetschgen	5 – 6 EL Butterschmalz zum Braten
Zimt zum Bestreuen	Zucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 kleine Pfannkuchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Milch dazugießen und glatt rühren. Eier und Zucker unterrühren. Teig abgedeckt 30 Min. ruhen lassen. Inzwischen die Zwetschgen waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen.
2. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen. Jeweils 2 EL Teig in die Pfanne geben und mit den Zwetschgenhälften belegen. Zuerst von der einen Seite ca. 1 Min. goldgelb anbraten, dann wenden und von der zweiten Seite ca. 1 Min. braten. So nacheinander den ganzen Teig verarbeiten. Die Pfannkuchen mit Zimtzucker bestreuen.