



Kirschpfannkuchen

Zutaten:

4 Eier
500 g Kirschen
100 g Mehl
200 ml Milch
400 g Zucker
Puderzucker
Butter
Blaubeere
Minze
Eis



Zubereitung:

Lege Backpapier auf ein Backblech und schiebe das Blech anschließend zum Vorheizen in den Ofen (Tipp: Lege einen Holzlöffel oder ähnliches auf das Backpapier).

Verrühre im Anschluss 4 Eier und 400 Gramm Zucker zu einer schaumigen Masse. Während des Verrührens können die Kirschen entkernt werden, falls dies noch erledigt werden muss. Gebe danach (nach sechs Minuten sollte die Masse fertig sein) 100 Gramm Mehl und 200 Milliliter Milch hinzu. Im Anschluss gut verrühren. Nimm danach das vorgeheizte Backblech aus dem Ofen und schüttele den durchgemischten Teig auf das Backpapier und verteile diesen gleichmäßig. Jetzt können die Kirschen auf dem gesamten Teig verteilt werden (Tipp: Auch Blaubeeren können je nach Geschmack mit verteilt werden). Im Anschluss wird das Blech bei 200 Grad für 12 Minuten in den Ofen geschoben.

Nachdem das Blech aus dem Ofen geholt wurde, muss der Teig ein paar Minuten auskühlen. Im Anschluss kann der Teig zusammengerollt werden, und zum Anrichten in beliebig große Stücke geschnitten werden. Nachdem die Stücke auf dem Teller platziert wurden, können diese mit Eis, Minze, Puderzucker und verschiedenen Früchten garniert werden.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen. Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN