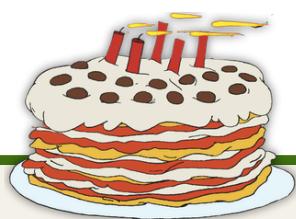




Rezept PFANNKUCHENTORTE



ZUTATEN:

- | | |
|----------------|------------------------|
| • 250 G MEHL | • 400 ML MILCH |
| • 3 EL ZUCKER | • 200 ML SCHLAGSAHNE |
| • 2 EL BUTTER | • 100 ML MINERALWASSER |
| • 1 PRISE SALZ | • MARMELADE |
| • 5 EIER | • BEEREN ZUM GARNIEREN |

ZUBEREITUNG:

- 1 EIER, 200 ML MILCH, ZUCKER UND SALZ VERRÜHREN.
- 2 NACH UND NACH DAS MEHL UNTERRÜHREN, SODASS KEINE KLÜMPCHEN ENTSTEHEN. DEN REST DER MILCH UND DAS WASSER HINZUFÜGEN. GUT DURCHRÜHREN. 15-20 MINUTEN RUHEN LASSEN.
- 3 BUTTER IN EINER PFANNE ERHITZEN. PRO PFANNKUCHEN ETWA EINE SUPPENKELLE TEIG IN DIE PFANNE GEBEN UND PFANNKUCHEN VON BEIDEN SEITEN GOLDIG BACKEN. DIE FERTIGEN PFANNKUCHEN AUSKÜHLEN LASSEN.
- 4 DIE SCHLAGSAHNE STEIF SCHLAGEN.
- 5 DIE ABGEKÜHLTEN PFANNKUCHEN ABWECHSELND MIT DER MARMELADE UND DER SAHNE BESTREICHEN UND AUF EINANDER SCHICHTEN.
- 6 DEN OBERSTEN PFANNKUCHEN MIT BEEREN DEKORIEREN.