

Kirschpfannkuchen

Grundrezept: Pfannkuchen

Als Beilage bzw. Nachtisch:

250 g Mehl, 2 Eier, 1 Teelöffel Salz – Backfett

Als Hauptspeise: Doppelte Menge

Zubereitung:

Man rührt mit der Hälfte der Milch das Mehl mit Eiern und Salz zusammen zu einem dicken, glatten Teig an, den man erst dann nach und nach mit der übrigen Milch verdünnt.

Man mischt unter den fertigen (etwas dickeren) Pfannkuchenteig

ca. 500 g kleinere, süsse oder saure, entstielte Kirschen

und bäckt dann kleine Pfannkuchlein aus.

Man kann die Kuchlein wenn man möchte, noch mit etwas Zucker bestreuen.

Gutes Gelingen

wünscht Ursula Kerner

Obsthof Kerner