Pfannkuchenbeutel

Sonstige Gerichte » Eiergerichte » Süße Eiergerichte

Zutaten (4 Personen)

» 175g Mehl
» 40g Zucker
» 3 Ei(er)
» 250ml Milch
» 1 Zitrone(n)
» 500g Erdbeeren
» 4 EL Orangenlikör
» 4 EL geh. Pistazienkerne
» 40g Butter/Margarine
» 1 Eiweiß

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Eier, Milch und Zitronenschale zu einem glatten Teig verrühren. 20min quellen lassen. Erdbeeren waschen, trockentupfen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit Likör beträufeln und die Pistazien untermischen, alles 30min marinieren lassen.

2. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter zerlassen, ⅛ des Teiges hineingießen und einen Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen. Aus dem restlichen Teig 7 weitere Pfannkuchen backen.

3. Gut die Hälfte der Erdbeermischung in die Mitte der 8 Pfannkuchen verteilen, Pfannkuchenrand mit Eiweiß bestreichen. Dann die Pfannkuchen zu Beuteln formen und vorsichtig mit Küchengarn verschnüren. Pfannkuchenbeutel nebeneinander auf einen Siebeinsatz setzen und ca. 3min dämpfen.

4. Pfannkuchenbeutel auf Tellern anrichten. Die restliche Erdbeermischung rundherum verteilen. Nach Geschmack mit Sahne- oder Vanillesoße servieren.

Nährwerte: 522kcal/E19g/F24g/KH59g pro Portion

angelegt am: 18.07.2006 Rezept-Nr: 2124

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke