Pfannkuchen mit Birnen

Sonstige Gerichte » Eiergerichte » Süße Eiergerichte

Zutaten (4 Personen)

» 4 EL Butterschmalz
» 650ml Milch
» 4 Ei(er)
» 3 TL abger. Zitronenschale
» 200g Mehl
» 4 Eigelb
» 130g Zucker
» 20g Stärke
» Zimt
» 3 Birne(n)
» 2 EL Zitronensaft

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. 2EL Butterschmalz zerlassen, mit 400ml Milch, 4 Eiern und 2TL Zitronenschale zu einem Pfannkuchenteig verrühren. Mehl darüber sieben und unterrühren. Teig 10min quellen lassen.

2. Für die Füllung Eigelbe mit 70g Zucker schaumig schlagen, dabei die Stärke einrieseln lassen. Die Milch aufkochen und langsam unter die Eicreme rühren. Im heißen Wasserbad zu einer dicken Creme aufschlagen. Mit Zimt und restlicher Zitronenschale abschmecken.

3. Die Birnen waschen, vierteln, entstielen und entkernen. In dünne Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. 60g Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen, nicht umrühren. Sobald der Zucker zu bräunen beginnt, Obst hineingeben, bei geringer Hitze 5min dünsten.

4. In einer anderen Pfanne 2EL Butterschmalz portionsweise erhitzen, nacheinander 8 Pfannkuchen darin backen. Jeweils etwas Eicreme auf die Pfannkuchen streichen. Birnen darauf verteilen und die Pfannkuchen zusammenklappen. Evtl. mit Puderzucker bestreuen.

Nährwerte: 600kcal/E23g/F29g/KH69g pro Portion

angelegt am: 19.10.2003 Rezept-Nr: 625

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