Mandelpfannkuchen mit Kirschkompott

Sonstige Gerichte » Eiergerichte » Süße Eiergerichte

Zutaten (4 Personen)

» 3 Ei(er)
» 100g Zucker
» 1 Prise Salz
» 150g Mehl
» 300ml Milch
» 50g geh. Mandeln
» 2-3 EL Öl
» 1 gr. Glas Kirschen (sauer)
» 1/2 TL Zimt
» 1 EL Stärke
» 200ml Schlagsahne
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 EL geh. Pistazienkerne
» Minze

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Eier trennen. Eigelbe mit 50g Zucker, Salz, Mehl, Milch und Mandeln verrühren. Das Eiweiß steif schlagen. Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Im heißen Öl aus der Masse portionsweise 12 kleine Pfannkuchen backen. Nebeneinander auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.

2. Für das Kompott Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 125ml Kirschsaft mit Zimt, restlichem Zucker und Speisestärke verrühren, aufkochen. Kirschen zufügen und 3min köcheln lassen.

3. Etwas Kirschkompott beiseite stellen. Auf vier Teller jeweils einen Pfannkuchen legen. Hälfte des übrigen Kompotts darauf verteilen. Mit je einem Pfannkuchen bedecken. Zweite Hälfte des Kompotts darauf geben und mit je einem Pfannkuchen belegen.

4. Sahne steif schlagen, dabei den Vanillinzucker einrieseln lassen. Auf jeden Pfannkuchenturm einen Klecks Sahne geben und mit dem beiseite gestellten Kirschkompott garnieren. Mit den Pistazien bestreuen und evtl. mit Minze verzieren.

Nährwerte: 670kcal/E15g/F36g/KH71g pro Portion

angelegt am: 19.10.2003 Rezept-Nr: 626

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