



# Ananas-Pfannkuchen mit Eiscreme



 Dauer  
35 min.

 Schwierigkeit  
Mittel

## Zutaten

für 4 Portionen

Ananas	1 St.
Eier	2 St.
Milch	150 ml
Zucker	30 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	2 TL
Butter	2 EL
Vanilleeis	8 EL

## Zubereitung

Ananas schälen, Strunk herausstechen und in 8 dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel Eier, Milch, Zucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben und zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren.

In einer beschichteten Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Scheibe Ananas darin ca. 2 Min. von beiden Seiten braten. 1 Kelle des Teiges über die Ananasscheibe geben und dünn in der Pfanne durch Neigen verteilen, sodass die Ananasscheibe im Pfannkuchen gebacken wird.

Pfannkuchen ca. 1–2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst, vorsichtig wenden und nochmals ca. 1 Min. von der anderen Seite goldbraun backen. Pfannkuchen beiseitestellen und Vorgang wiederholen, bis die Ananasscheiben und Teig aufgebraucht sind. Ananas-Pfannkuchen heiß mit einer Kugel Eiscreme servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	550 kcal		
Kohlenhydrate	92 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	13 g	Fette	15 g