




# Pfannkuchen mit Aprikosen und Vanilleeis



 Zeit gesamt  
30min

 Zubereitungszeit  
30min


 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Eier                 | 3 St.  |
| Milch                | 200 ml |
| Zucker               | 50 g   |
| Salz                 |        |
| Weizenmehl, Type 405 | 250 g  |
| Aprikosen            | 200 g  |
| Weißwein, trocken    | 100 ml |
| Honig                | 1 EL   |
| Öl                   | 6 EL   |
| Vanilleeis           | 8 EL   |
| Puderzucker          | 1 TL   |

## Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne

1. In einer Schüssel Eier, Milch, Zucker und Salz verrühren. Mehl in die Schüssel sieben und zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren.
2. Aprikosen waschen, halbieren, Kern entfernen und würfeln. In einem Topf Aprikosen mit Weißwein und Honig aufkochen. Auf mittlerer Stufe ca. 6 Min. weich köcheln.
3. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Kelle des Teiges in das heiße Öl geben und dünn in der Pfanne durch Neigen verteilen.
4. 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 Masse aufgebraucht ist.
5. Pfannkuchen mit Aprikosen und Vanilleeis auf Tellern verteilen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 585 kcal

---

Kohlenhydrate 78 g

---

Eiweiß 15 g

---

Ballaststoffe 3 g

---

Fette 22 g

---