Pfannkuchen mit Kirschmarmelade



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	2 St.
Zucker	2 EL
Öl	4 EL
Milch	750 ml
Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	1 TL
Sauerkirschkonfitüre	150 g

Zubereitung

1. In einer Schüssel die Eier und den Zucker schaumig aufschlagen. 2 EL Öl, Milch, Mehl und Backpulver hinzufügen und alles vermischen, bis sich alle Zutaten miteinander verbinden.

2. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und jeweils 1 Kelle des Teiges darin ca. 1 Min. goldbraun ausbacken. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit Kirschmarmelade bestreichen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	695 kcal
Kohlenhydrate	111 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	18 g