Pfannkuchenturm

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	3 St.
Pflaumen	300 g
Zitronen	1 St.
Apfelsaft	100 ml
Honig	70 g
Eier	2 St.
Milch	300 ml
Salz	
Weizenmehl, Type 405	225 g
Backpulver	1 TL
Rapsöl	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und quer in Scheiben schneiden. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Apfel- und Zitronensaft auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen, Honig und Früchte hinzugeben und zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen.

2. In einer Schüssel Eier, Milch und Salz verrühren. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben und zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren.

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. 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.

4. Pfannkuchen mit Apfelscheiben und Pflaumen abwechselnd zu 4 Türmen stapeln, nach Belieben mit etwas Honig beträufeln. Pfannkuchenturm mit übrigem Kompott servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	512 kcal
Kohlenhydrate	96 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	10 g