

Kirsch-Pfannkuchen

Für zwei Personen

400 g Kirschen	125 g Mehl	50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	2 Eier, (M)	100 ml Milch
100 g Butter	1 Prise Salz	Sonnenblumenöl

Die Eier trennen. Die Kirschen abtropfen lassen. Die Eigelbe mit 40 Gramm des Zuckers, dem Vanillezucker, dem Mehl, der Milch und dem Salz zu einem glatten Teig verrühren. Die Eiweiße steif schlagen. Die Kirschen unter den Teig rühren und anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und aus den Teig darin zu Pfannkuchen goldbraun ausbacken. Die Obstpfannkuchen auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Zucker bestreuen und servieren.

Lisa Hofmann am 28. November 2013