

El Stefano

Koch aus Leidenschaft

www.el-stefano.de

Blech Pfannkuchen mit Früchten

Zutaten für 4 Personen

- 150 g Mehl
- 4 Eier Größe L (5 Eier Größe M)
- 200 ml Vollmilch
- 100 g Creme fraiche
- 3 Esslöffel Orangenlikör (z.B. Cointreau)
- 1 Glas Sauerkirschen
- 70 g Mandelplättchen
- 1 Päckchen Orangenschale
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 1 Teelöffel Zimt + 3 Esslöffel Zucker
- 1 Prise Salz



Zubereitung (ca. 15 Minuten)

Lassen Sie die Sauerkirschen aus dem Glas gut abtropfen, damit später der Teig beim Backen nicht matschig wird.

Verrühren Sie Mehl, Eier, Milch, Zucker, Orangenschale, Creme fraiche, Vanille Mark und eine Prise Salz mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig und geben Sie dann den Orangenlikör hinzu.

Mischen Sie die 3 Esslöffel Zucker mit dem Teelöffel Zimt in einer Vorratsdose und schütteln diese gut durch.

Stellen Sie ein Stahlbackblech in den Ofen und heizen Sie diesen auf 200° Grad Ober- und Unterhitze auf. Nehmen Sie das Backblech anschließend vorsichtig aus dem Ofen und legen Sie Backpapier darauf.

Gießen Sie jetzt den Teig auf das Backpapier und verteilen Sie die Kirschen gleichmäßig auf dem Teig. Streuen Sie jetzt die Mandelblättchen über die Kirschen und bestreuen Sie alles mit der Zucker- und Zimtmischung.

Backen

Das Blech in die mittlere Schiene schieben und bei 200° Grad mit Ober- und Unterhitze für 15 Minuten backen. Umluft 180° Grad. Sie können auch 12 Minuten backen und dann das Blech eine Stufe höher einschieben und für 2-3 Minuten **maximal** den Grill zuschalten. Dann karamellisiert der Zucker besser.

Tipps

- Ersetzen Sie die Kirschen durch Himbeeren oder klein geschnittenen Äpfel.
- Reichen Sie zum Blech Pfannkuchen ein paar Kugeln Vanilleeis, oder selbst gemachtes Ananas Eis.
- Stellen Sie Vanillezucker selber her, indem Sie die leere Vanilleschote mit 1 kg Zucker in einen Vorratsbehälter geben. Nach 3 Tagen haben Sie eigenen Vanillezucker.



el Stefano wünscht Guten Appetit!