



Ananas-Pfannkuchen

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Ananas Stücke aus der Dose	565 g
Eier	3 St.
Vanillinzucker	3 TL
Puderzucker	3 EL
Öl	6 EL
Milch	700 ml
Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	1 TL
Honig	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne, Sieb, Schneebesen

1. Ananasstücke in ein Sieb geben und abtropfen lassen. In einer Schüssel Eier, Vanillinzucker und Puderzucker mithilfe eines Schneebesens schaumig aufschlagen. 2 EL Öl, Milch, Mehl und Backpulver hinzufügen und alles vermischen, bis sich alle Zutaten miteinander verbinden.
2. Für die Ananas-Pfannkuchen in einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und 1 Kelle des Teiges hineingeben. Ca. 5 Ananasstücke in den Pfannkuchenteig geben und von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
3. Mit übrigem Teig, Ananas und Öl genauso verfahren. Ananas-Pfannkuchen auf einem Teller stapeln und mit Honig übergossen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	788 kcal
Kohlenhydrate	125 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	23 g