



Ananas-Pfannkuchen mit Vanille-Milch-Eis

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Ananas	1 St.
Eier	2 St.
Milch	150 ml
Zucker	30 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	2 TL
Butter	2 EL
Vanilleeis	8 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne

1. Ananas schälen, Strunk herausstechen und in 8 dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel Eier, Milch, Zucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben und zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren.
2. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Scheibe Ananas darin ca. 2 Min. von beiden Seiten braten. 1 Kelle des Teiges über die Ananasscheibe geben und dünn in der Pfanne durch Neigen verteilen, sodass die Ananasscheibe im Pfannkuchen gebacken wird.
3. 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 Ananasscheiben und Teig aufgebraucht sind. Ananas-Pfannkuchen heiß mit einer Kugel Eiscreme servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	530 kcal
Kohlenhydrate	93 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	13 g