



# Erdbeer-Pfannkuchen

Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Eier	3 St.
Milch	200 ml
Salz	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Öl	6 EL
Schlagsahne	200 g
Erdbeeren	400 g
Puderzucker	2 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne

1. In einer Schüssel Eier, Milch und 1 Prise Salz verrühren. Mehl in die Schüssel sieben und zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren.
2. 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 von jeder Seite ca. 1–2 Min. goldbraun backen. Pfannkuchen beiseitestellen und Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.
3. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesens steif schlagen. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und längs in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Erdbeeren unter die Sahne mischen. Pfannkuchen jeweils mit 1 EL Sahne bestreichen und längs einrollen. Erdbeer-Pfannkuchen mit übrigen Erdbeeren garnieren und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	531 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	24 g