



Pfannkuchen mit Aprikosen und Vanilleeis



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	3 St.
Milch	200 ml
Zucker	50 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Aprikosen, frisch	200 g
Weißwein, trocken	100 ml
Honig	1 EL
Öl	6 EL
Vanilleeis	8 EL
Puderzucker	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne

1. In einer Schüssel Eier, Milch, Zucker und Salz verrühren. Mehl in die Schüssel sieben und zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren.
2. Aprikosen waschen, halbieren, Kern entfernen und würfeln. In einem Topf Aprikosen mit Weißwein und Honig aufkochen. Auf mittlerer Stufe ca. 6 Min. weich köcheln.
3. 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.
4. 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 Masse aufgebraucht ist.
5. Pfannkuchen mit Aprikosen und Vanilleeis auf Tellern verteilen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	585 kcal
Kohlenhydrate	78 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	22 g