



Pfannkuchen mit Himbeeren und Sahne

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	2 St.
Öl	6 EL
Wasser	200 ml
Salz	2 g
Milch	200 ml
Weizenmehl, Type 405	250 g
Himbeeren, frisch	400 g
Schlagsahne	200 g
Vanillinzucker	8 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, mittlere Pfanne

1. In einer Schüssel Eier, 2 EL Öl, Wasser, Salz und Milch verrühren. Mehl hinzufügen und zu einem glatten 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 ca. 1–2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst, vorsichtig wenden und nochmals ca. 30 Sekunden von der anderen Seite goldbraun backen. Pfannkuchen beiseitestellen und Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.
3. Inzwischen Himbeeren waschen. In einem hohen Gefäß Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Pfannkuchen mit Himbeeren und Sahne servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	530 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	23 g