



# Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme



Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Zucker	4 EL
Salz	
Milch	300 ml
Öl	8 EL
Nuss-Nougat-Creme	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Für den Teig in einer Schüssel Eier verquirlen, Mehl, Zucker und Salz zugeben und vermengen. Milch nach und nach in die Schüssel gießen und mit dem Schneebesen unterrühren, bis ein glatter, leicht dickflüssiger Teig entsteht.
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 Sek. von der anderen Seite goldbraun backen.
3. Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	619 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	33 g