



Pfannkuchen und Nuss-Nougat-Creme mit Erdbeeren

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	400 g
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Zucker	4 EL
Salz	
Milch	300 ml
Öl	4 EL
Nuss-Nougat-Creme	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Sieb

1. Erdbeeren in einem Sieb abwaschen, Blätter entfernen und halbieren oder vierteln. 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, Erdbeeren darauf verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	575 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	25 g