



Pfannkuchenturm

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
🕒 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Äpfel, rot | 3 St. |
| Pflaumen | 300 g |
| Zitronen | 1 St. |
| Apfelsaft | 100 ml |
| Honig | 70 g |
| Eier | 2 St. |
| Milch | 300 ml |
| Salz | |
| Weizenmehl, Type 405 | 225 g |
| Backpulver | 1 TL |
| Rapsöl | 2 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, Handrührgerät mit Schneebesem

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und quer in Scheiben schneiden. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Apfel- und Zitronensaft auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen, Honig und Früchte hinzugeben und zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen.
2. In einer Schüssel Eier, Milch und Salz verrühren. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben und zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren.
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. 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.
4. Pfannkuchen mit Apfelscheiben und Pflaumen abwechselnd zu 4 Türmen stapeln, nach Belieben mit etwas Honig beträufeln. Pfannkuchenturm mit übrigem Kompott servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 512 kcal |
| Kohlenhydrate | 96 g |
| Eiweiß | 13 g |
| Ballaststoffe | 7 g |
| Fette | 10 g |