

Anita Jollit | Hotel Restaurant Zum Ochsen in Durlach
Kochkolumne *liveMagazin* September-Oktober 2011

Zimt-Pfannkuchen

(für 4 Personen/ 8-12 Pfannkuchen)

4 Eier
0,5 l Vollmilch
40 g Zucker
1/2 TL Meersalz
1/2 TL Zimt
250 g Mehl
40 g Butter
200 g Kompott oder Fruchtaufstrich
20 g fein gemahlene Pistazien

Eier verquirlen, Milch, Zucker, Meersalz und Zimt zugeben. Das Mehl sieben und klumpenfrei unterrühren, bis der Pfannkuchenteig schön glatt ist. Pro Pfannkuchen 1 TL Butter in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Eine Schöpfkelle mit Teig zugeben und den Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen. Nacheinander alle Pfannkuchen ausbacken und warm stellen. Die einzelnen Pfannkuchen mit 1-2 EL Kompott bestreichen, einrollen und mit fein gemahlene Pistazien bestreut servieren.

Pro Person: 628 kcal (2.634 kJ), 19,7 g Eiweiß, 27,3 g Fett, 75,0 g Kohlenhydrate

