



PFANNKUCHEN MIT MARMELADE

🕒 10 min ☺ Leicht

Braten ca. 10 min, Ruhen ca. 20 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

ca. 400 ml MinusL H-Milch 3,8 % Fett

250 g Mehl

3 Eier

2 EL MinusL Butter

2 EL Vanillezucker

Salz

MinusL Butter, zum Braten

ca. 200 g Marmelade, z. B. rote Johannisbeere

Zucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Die Milch mit dem Mehl, den Eiern, der Butter, dem Vanillezucker und einer Prise Salz glatt rühren. Dann ca. 20 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 80°C Unter- und Oberhitze vorheizen.
2. Für einen Pfannkuchen 1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen und eine kleine Kelle Teig hineingeben. Die Pfannkuchen auf jeder Seite 1–2 Minuten goldbraun backen.
3. Die fertigen Pfannkuchen stapeln und im Ofen warm halten. Mit dem restlichen Teig so weiter verfahren, bis alle Pfannkuchen fertig sind. Jeweils mit einem Klecks Marmelade und mit etwas Zucker bestreut servieren.