Pancakes mit Quitten

Leckere Pancakes mit Quitten sind eine super Nachspeise, die immer gut ankommt. Die wenigsten kennen Pancakes in dieser Form, daher einfach mal überraschen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

120 g	Mehl
250 ml	Milch
2 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Quitte (eingekocht und in kleine Stücke geschnitten)
	Butter (zum Backen)
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für **Pancakes mit Quitten** in einer großen Schüssel Mehl, Vanillezucker, Salz und Milch mischen. Die Eier aufschlagen und dazugeben, kräftig miteinander vermischen. Wenn der Teig fertig ist, die Quitten zugeben und noch mal vorsichtig umrühren.

2. Danach in einer Pfanne Butter heiß werden lassen, den Teig ausbacken und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Alternativ schmeckt auch Vanille Eis einfach super zu den Pancakes mit Quitten. Aber auch mit Joghurt oder Quark können sie serviert werden. Besonders lecker schmeckt auch klarer Honig drüber, allerdings sollte man dann weniger Vanillezucker für die Pancakes nehmen, da es sonst zu süß wird.