Süße Ricotta-Pfannkuchen

Ob als Zwischenmahlzeit oder als süßes Hauptgericht: Das Rezept für süße Ricotta-Pfannkuchen passt zu jedem Anlass und schmeckt immer!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Ricotta (oder Topfen)
4 Stk.	Eier
200 g	Mehl
4 EL	Kristallzucker
0.5 TL	Vanilleextrakt
0.5 TL	Zimt
0.5 TL	Salz
Nach Belieben	Pflanzenöl (oder Butter zum Braten)

Zubereitung

1. Für süße Ricotta-Pfannkuchen den Ricotta gründlich mit Eiern, Mehl, Zucker, Salz und Vanille-Extrakt oder Zimt zu einem glatten Teig verrühren. Öl (oder Butter) in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin portionsweise zu kleinen Pfannkuchen ausbacken.

2. Dazu den Teig von der ersten Seite ca. 2 Minuten backen, bis er leicht gebräunt ist. Dann wenden, von der anderen Seite ebenfalls 2 Minuten backen lassen. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren warm stellen.

Tipp

Natürlich schmecken süße Ricotta-Pfannkuchen pur, aber genauso gut können sie mit Sauerrahm, Joghurt, Ahornsirup oder Marmelade bestrichen, mit Zimt und Zucker bestreut oder mit frischen Früchten serviert werden.