Pariser Pfannkuchen

Diese Pariser Pfannkuchen schmecken so gut, da kann niemand widerstehen! Das Rezept deshalb unbedingt merken!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

6 EL	Mehl
250 ml	Milch (oder Mineralwasser)
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
4 EL	Butter
250 g	Erdbeeren
1 Schuss	Cognac
Nach Belieben	Zucker (zum Bestreuen)
Nach Belieben	Marillenmarmelade
1 Handvoll	Mandeln (gehackte und geröstete)
Nach Belieben	Vanilleeis (zum Garnieren)
Nach Belieben	Schokosauce (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für Pariser Pfannkuchen das Mehl mit Milch oder Mineralwasser verrühren. Nach und nach die Eier unterrühren, mit Zucker abschmecken. Alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren und 30 Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln oder in Scheiben schneiden. Mit etwas Zucker und Cognac im Mixer fein pürieren. Marillenmarmelade leicht erwärmen. Mandeln in einer heißen Pfanne (ohne Fett) leicht anrösten.

3. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Teig darin portionsweise auf beiden Seiten zu Pfannkuchen ausbacken. Die goldgelben Pfannkuchen herausnehmen und warm stellen.

4. Die Hälfte der Pfannkuchen mit dem Erdbeerpüree bestreichen, zusammenklappen und mit etwas Zucker bestreuen. Die restlichen Pfannkuchen mit Marillenmarmelade bestreichen und mit angerösteten Mandeln bestreuen. Sofort servieren.

Tipp

Die Pariser Pfannkuchen mit Schokosauce verzieren und zusammen mit Vanilleeis servieren.