

Ricotta-Pfannkuchen

Pfannkuchen müssen luftig-leicht sein und dieses Kriterium erfüllen die Ricotta-Pfannkuchen allemal! Das Rezept lässt sich ganz nach persönlichem Geschmack variieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min



Foto: Joshua Rappenecker

Zutaten

260 ml	Milch
260 g	Ricotta
3 Stk.	Eier
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
160 g	Himbeeren
160 g	Heidelbeeren
1 EL	Butter (zum Ausbacken)
Nach Belieben	Ahornsirup

Zubereitung

1. Für die **Ricotta-Pfannkuchen** die Himbeeren und Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Eier trennen und die Eigelbe mit der Milch und dem Ricotta verrühren.
2. Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß steif schlagen und jeweils mit der Hälfte der Himbeeren und Heidelbeeren unter den Teig mengen.
3. In einer Pfanne reichlich Butter zerlassen und aus dem Teig portionsweise kleine Pfannkuchen backen. Mit Ahornsirup und den restlichen Beeren anrichten und servieren.

Tipp

Die Ricotta-Pfannkuchen schmecken auch sehr gut mit Bananen.