Schwedischer Pfannkuchen-Obst-Turm

Das besondere an diesem Rezept ist, dass der schwedische Pfannkuchen-Obst-Turm luftig leicht schmeckt und ganz einfach an den individuellen Geschmack angepasst werden kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Foto: Janet Hudson

Zutaten

500 g	Erdbeeren
500 g	Heidelbeeren
3 Stk.	Kiwi
0.5 Stk.	Honigmelonen
Nach Belieben	Staubzucker (zum Garnieren)

Für den Pfannkuchen

3 Stk.	Eier
500 ml	Milch
250 g	Mehl
6 EL	Butter (geschmolzene)
1 EL	Zucker
0.5 TL	Vanille

0.5 TL	Salz
Nach Belieben	Öl (zum Ausbacken)

Zubereitung

1. Für den **schwedischen Pfannkuchen-Obst-Turm** die Eier mit einem Viertel der Milch verquirlen. Mehl unterrühren. Dann die restliche Milch, Butter, Zucker, Vanille und Salz hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

2. Etwas Öl in einer Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen und den Pfannkuchenteig darin portionsweise zu kleinen (!) dünnen Pfannkuchen ausbacken, denn für jede Portion werden 5 Pfannkuchen benötigt.

3. Dazu jeden Pfannkuchen ca. 1-2 Minuten von einer Seite backen, bis die Ränder goldbraun werden, dann wenden und weitere 1-2 Minuten backen.

4. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Heidelbeeren waschen. Honigmelone schälen und in kleine Stücke schneiden. Kiwi schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden.

5. Aus den Pfannkuchen und dem Obst nun kleine Türmchen aufschichten: Zuerst einen Pfannkuchen auf Dessertteller legen und mit Erdbeeren belegen. Darauf wieder einen Pfannkuchen legen und dann die Honigmelone darauf verteilen.

6. Darüber kommt wieder ein Pfannkuchen, dann Kiwi, der nächste Pfannkuchen, wieder Erdbeeren, der letzte Pfannkuchen und schließlich ganz oben die Heidelbeeren. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Der schwedische Pfannkuchen-Obst-Turm kann natürlich auch mit anderen Früchten nach Wahl zubereitet werden.