

Mandel-Pfannkuchen

Zubereitungsdauer: 25 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

2 P.

Zutaten

2 St. Eier

50 g Mandelmehl

30 g Zucker

30 ml Milch

zum Servieren z.B. mit Vanillesauce und Feigenmarmelade

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, eine kleine Prise Salz dazugeben. Das Mandelmehl unter den Schaum heben. Die Milch einrühren und den Teig dann etwa 15 - 20 Minuten ruhen lassen.

Eine kleine Pfanne (15 cm) mit Speiseöl auswischen und warm werden lassen. Am besten bei einer Temperatur zwischen mittel und niedrig. Wenn die Pfanne heiß ist, die Hälfte vom Teig hineingeben, backen bis der Teig gestockt ist, vorsichtig mit einem Pfannenwender umdrehen und goldbraun backen lassen.

Die andere Hälfte vom Teig ausbacken. Mispelmarmelade auf den einen Pfannkuchen geben, den anderen Pfannkuchen darüber legen, mit Vanillesauce übergießen.

Tipp: Vorsicht beim Wenden, Mandelmehl bindet den Teig weniger stark als Weizenmehl.