

Eichelkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Mehlspeisen

Nudeln

* Für sechs Portionen

- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 3/8 l Milch
- 1 Becher saure Sahne (150 g)
- Salz
- 60 g Zucker
- 220 g Mehl
- 1/2 Paket Frischkäse (100 g)
- 3 Kiwis
- 300 g Erdbeeren
- 50 g Butter oder Margarine
- evtl. 2 El. Puderzucker

Eier, Eigelb, Milch und saure Sahne verrühren. Eine Prise Salz, Zucker und Mehl unterrühren. Den Teig 45 Minuten stehenlassen. Frischkäse zerbröckeln. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren putzen und waschen. Aus dem Teig sechs Pfannkuchen backen. Dafür zehn Gramm Fett für jeden Pfannkuchen in einer Pfanne zerlassen. Jeweils anderthalb Saucenkellen (etwa drei Esslöffel) Teig in die Pfanne geben und drei bis vier Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis der Pfannkuchen am Rand fest ist. Mit zwei Pfannenwendern umdrehen und zwei Minuten weiterbraten. Die Eierkuchen im Backofen (50 Grad) warm halten. Zum Essen mit Frischkäse und Früchten füllen und mit Puderzucker bestäuben.

* Pro Portion ca. 425 Kalorien / 1780 Joule ** Article: 19 of zer.t-netz.essen From: c.bluehm@link-f.comlink.de

Erfasser: Christian

Datum: 02.05.1993

Stichworte: ZER, Pfannkuchen, Eierkuchen