

Pfannkuchen-Früchte-Taschen



Rezept Nr. 2

Zutaten:

150g Mehl, 250ml Milch, 1 Prise Salz, 3 Eier, 1 Zitrone, 500g gemischtes Obst, Öl, Puderzucker, 5 EL Wein-Gelee,

Unser Tipp zu Weihnachten: Glühwein-Gelee

Zubereitung:

Für den Pfannkuchenteig Mehl, Milch, Eier und ca. 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank quellen lassen. In der Zwischenzeit das Obst vorbereiten. Obst waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und leicht mit Zitronensaft beträufeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin nacheinander 4 Pfannkuchen von beiden Seiten backen. Das Wein-Gelee in der Pfanne leicht erwärmen und das vorbereitete Obst darin schwenken. Die Pfannkuchen nun mit dem Obst füllen, mit Puderzucker bestäuben und auf einer Platte anrichten.

Guten Appetit!

Pfannkuchen-Früchte-Taschen

Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

