

JOHANNISBEER-PFANNKÜCHLEIN

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Quellen lassen: ca. 30 Minuten

Für 4-6 Personen, 24 Pfannküchlein

Johannisbeer-Pfannküchlein:

300 g Mehl

1 TL Backpulver

¼ TL Salz

5 EL Zucker

1,5 dl Milch

3 Eier

50 g Butter, flüssig, ausgekühlt

250 g Johannisbeeren, entstielt

Bratbutter oder Bratcrème



Garnitur:

200 g Crème fraîche

Johannisbeerrispen

Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1 Für die Pfannküchlein Mehl, Backpulver, Salz und Zucker mischen. Milch, Eier und Butter verrühren, zum Mehl giessen. Mit einer Kelle zu einem glatten Teig klopfen. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen.

2 Johannisbeeren unter den Teig mischen. Portionenweise 1-2 EL Masse in die heisse Bratbutter geben, Pfannküchlein beidseitig hellbraun backen. Auf eine Platte legen und im auf 80 °C vorgeheizten Ofen warm stellen. Restliche Masse gleich zubereiten.

3 Die Johannisbeer-Pfannküchlein auf Teller verteilen, garnieren.

Statt Johannisbeeren Cassisbeeren oder klein geschnittene Erdbeeren verwenden.

Statt Crème fraîche Nordische Sauermilch, Vanillecrème oder Quark verwenden.

Statt kleine grosse Pfannkuchen backen und anschliessend in Stücke schneiden.

