Pfannkuchen mit Stollen

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 ml frische Milch
- 4 Bio-Eier
- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- Salz
- 200 g Christstollen
- 2 Birnen
- Zimt
- Puderzucker
- 300 g Vanille-Eis

Für den Pfannkuchenteig die Milch mit den Eiern verquirlen und mit Mehl, Zucker und 1 Prise Salz zu einem flüssigen Teig verarbeiten. Die Butter zerlassen und unter den Teig rühren. Den Teig etwas ziehen lassen.

Die Birnen schälen, entkernen und fein würfeln. Den Stollen ebenfalls würfeln. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und darin die Birnen anschwitzen. Pfannkuchenteig dazugeben. Sobald der Teig etwas gar ist, die Stollenstückchen darauf verteilen. Dann den Pfannkuchen wenden und goldbraun ausbacken. Bereits in der Pfanne mit zwei Gabeln zerreißen und auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker und 1 Prise Zimt bestreuen und mit 1 Kugel Vanille-Eis genießen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag
Sendetermin: 25.11.2021
Koch/Köchin: Patrick Diehr

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen