

KIRSCHPFANNKUCHEN

Zwergsauerkirsche Little Mailot



ZUTATEN

400 g Kirschen
200 g Mehl
250 ml Milch
250 ml Mineralwasser
50 ml Öl
2 Eier
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Für ca. 6 Portionen

Kirschen waschen und entsteinen. Eier schaumig schlagen. Das Mehl, Öl und Salz binzufügen und mit einem Drittel Flüssigkeit glatt rühren. Kirschen und restliche Flüssigkeit binzufügen. Ein wenig Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und aus dem Teig Portionsweise Pfannkuchen goldbraun backen.