Pfannkuchen mit Sauerkirsch-Füllung



Süßer Pfannkuchen

Ich bereite ein süßes Pfannkuchengericht zu. Da ich als Füllung Sauerkirschen und etwas Honig hineingebe, würze ich den Pfannkuchen nicht, er soll somit neutral schmecken.

Zutaten für 2 Personen:

- 6 EL Mehl
- 2 Eier
- etwa 200 ml Milch
- 6 EL Sauerkirschen (Glas)
- Honig

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 5 Min.

Mehl in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen und dazugeben.

Milch hinzugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren.

Öl in zwei Pfannen erhitzen. Jeweils die Hälfte der Pfannkuchenmasse in eine der Pfannen geben und mit dem Kochlöffel gut verteilen. Pfannkuchen jeweils etwa 2–3 Minuten auf beiden Seiten anbraten.

Pfannkuchen herausnehmen und auf zwei Teller geben. Etwas Honig darüber träufeln. Sauerkirschen jeweils in der Mitte daraufgeben. Pfannkuchen von den Rändern her zusammenrollen. Auf die zusammengerollten Pfannkuchen nochmals etwas Honig träufeln. Servieren.