












Pfannkuchentorte – Der Klassiker

Zutaten:

Für die Pfannkuchen:

-  5 Eier
-  400 ml Milch
-  3 EL Zucker
-  1 TL Salz
-  250 g Mehl
-  100 ml Mineralwasser
-  2 EL Fett
-  Fett zum Backen

Für die Füllung:

-  200 ml Sahne
-  Marmelade (je nach Geschmack)
-  Früchte zum Garnieren

So geht´s:

1. mit Mixer die Eier, 200 ml Milch, Zucker und Salz verrühren, das Mehl nach und nach unterrühren (Achtung keine Klümpchen!)
2. Rest der Milch (200 ml) und Mineralwasser hinzufügen, gut durchrühren, 15-20 Minuten ruhen lassen
3. Butter in Pfanne erhitzen, pro Pfannkuchen circa eine Suppenkelle Teig nehmen und den Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen
4. wichtig: Pfannkuchen gut abkühlen lassen
5. Sahne steif schlagen, Pfannkuchen abwechselnd mit Sahne und Marmelade bestreichen und aufeinander schichten, letzte Schicht ist Sahne
6. Torte garnieren mit Früchten, Marmelade, Nussplittern oder einfach so genießen