

Informationen zur Sendung vom 10.06.2025

Kirschpfannkuchen

Von Ulla Scholz

Zutaten (4 Personen)

500 g Süßkirschen
250 g Dinkelmehl
2 EL Mandel- oder
Haselnussmus
350 ml Milch
3 Eier (Größe M)
1 EL Zucker
1 TL Backpulver
Prise Salz

Außerdem

Butterschmalz zum Ausbacken
Zucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

Die Eier sauber trennen. Das Mehl in eine Schüssel geben und nach und nach mit der Milch verrühren. Wenn ein dicklicher, glatter Teig entstanden ist, die Masse mit den Eigelben und dem Nussmus vermischen und mit Salz und Zucker würzen. Anschließend circa 30 Minuten quellen lassen.

Währenddessen die Kirschen waschen, putzen und entsteinen. Kurz vor dem Backen das Eiweiß zu festem Schnee aufschlagen. Mit dem Handmixer das Backpulver gleichmäßig einrühren und den Eischnee mit einem Kochlöffel unterheben.

Die Oberhitze des Backofens einschalten. In einer backofenfesten Pfanne ein wenig Butterfett erhitzen und den Teig einfließen lassen. Die Kirschen gleichmäßig verteilen und den Pfannkuchen von unten zwei bis drei Minuten auf mittlerer Hitze anbraten. Wenn er sich vom Rande löst, die Pfanne für circa 5 Minuten in den Backofen geben. Beim Herausnehmen vorsichtig sein und einen Topflappen benutzen: Der Pfannenstiel ist heiß!

Anrichten

Die Pfannkuchen nach und nach backen und vor dem Servieren nach Gusto mit Zimt, Zucker und gerösteten Mandelstiften bestreuen.

Ullas Küchentipps

So gelingt die Wende

Für Pfannkuchen eine Pfanne benutzen, die nicht klebt. Ungeübte können kleine Exemplare backen. Sie lassen sich mit einem Pfannenheber leicht wenden. Ein Profitrick, der immer gelingt: Den belegten Pfannkuchen – kurz nach dem Anbraten – für einige Minuten unter die Oberhitze des Backofens stellen. So muss gar nicht gedreht werden. Das Gebäck gart von oben und geht schön auf, besonders dann, wenn der Teig vorher mit Eiweiß gelockert wurde.

Informationen zur Sendung vom 10.06.2025

Kirschpfannkuchen

Von Ulla Scholz

Pfannkuchen für viele Personen

Den Teig auf ein gut gefettetes Backblech gießen, mit Kirschen belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad circa 20 Minuten hellbraun ausbacken. Anschließend in Stücke schneiden und mit Topping servieren.

Pfannkuchenteig variieren

Das Nussmus kann durch 100 g gemahlene Mandeln austauscht werden. In dem Fall 50 g weniger Mehl berechnen. Wer keine Vollkornpfannkuchen mag, aber das Gericht trotzdem etwas gesünder gestalten möchte, ersetzt nur ein Drittel oder die Hälfte des Mehls durch ein Vollkornmehl. Vollkornmehl hat wertvollere Inhaltsstoffe und zeichnet sich durch mehr Eigengeschmack aus. Besonders köstlich sind alte Getreidesorten wie Emmer oder Einkorn, die im Naturkosthandel angeboten werden.

Beste Reste

Wenn Teig übrigbleibt, einfach Pfannkuchen ohne Obst backen, abkühlen lassen, abdecken und im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag in Stücke zupfen, in Butter aufbraten und mit ein wenig Puderzucker glasieren. Dazu passt Kirschkompott oder Apfelmus.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!