

Pfannkuchen Rezepte

Altwestfälischer Brotpfannekuchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Nachtisch, Backen, Dessert, Süßspeisen, Deutschland

6	Eigelb	-Schale davon
6	Eiweiss	-unbehandelt
40 g	Butter	1 Essl. Mehl
500 g	Trockenes Weissbrot	1/2 Essl. Zimt
1	Zitrone	

Zum Ausbacken

Schmalz

Eiweiß kühl stellen (Kühlschrank).

Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen und das Eigelb einrühren. Den Topf vom Herd nehmen.

Weißbrot zerreiben und in die Butter-Eigelb-Masse rühren. Von der Zitrone die Schale abraspeln, mit Mehl und Zimt in den Topf einrühren.

Das gekühlte Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben. In einer Pfanne das Schmalz erhitzen.

Mit einem Esslöffel Teig in die Pfanne geben und kleine Pfannkuchen bilden.

Die Pfannkuchen auf beiden Seiten goldbraun backen und heiß mit Apfelkraut oder Rübekraut servieren.