

Heute ess ich

Beitrag von „Zirkuskind“ vom 8. Januar 2018 06:00

wie schön, ich freu mich immer über Anregungen.

Da fang ich mal an.

Petterssons Pfannkuchentorte:

5 Eier

250 g Mehl

400 ml Milch

100 ml Sprudelwasser

3 EL Zucker

1 TL Salz

2 EL Butter

Marmelade oder Früchte

2 Becher Sahne

Die festen Zutaten mit der Hälfte der Milch gut verquirlen. Dann Rest der Milch und Sprudel zugeben und kurz verrühren.

Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Daraus nicht zu dünne Pfannkuchen backen und auskühlen lassen.

Pfannkuchen abwechselnd mit Marmelade/Früchten und Sahne zu einer Torte schichten.

Sehr lecker! Wird demnächst in vielen Variationen ausprobiert werden.

Kann ich mir übrigens auch gut herzhaft mit Pesto und Quark/Frischkäse vorstellen.