



Pfannkuchen- Früchte-Taschen

Zutaten:

150g Mehl, 250 ml Milch, 1 Prise Salz, 3 Eier, 1 Zitrone,
500g gemischtes Obst, Öl, Puderzucker, 5 EL Wein-Gelee,
Unser Tipp zu Weihnachten: Glühwein-Gelee

Für den Pfannkuchenteig Mehl, Milch, Eier und
ca. 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren.
Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank quellen lassen.

In der Zwischenzeit das Obst vorbereiten.

Obst waschen, in mundgerechte Stücke schneiden
und leicht mit Zitronensaft beträufeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und darin nacheinander
4 Pfannkuchen von beiden Seiten backen. Das Wein-Gelee
in der Pfanne leicht erwärmen und das vorbereitete
Obst darin schwenken. Die Pfannkuchen nun mit dem
Obst füllen, mit Puderzucker bestäuben und
auf einer Platte anrichten.

Guten Appetit!

Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee



Pfannkuchen- Früchte-Taschen

Rezept
Nr. 2

Heute schon geliebt?