Zwetschgen-Pfannkuchen

Zutaten:

250 g Zwetschgen
40 g Mandelblätter
100 g Mehl
¼ l Milch
2 EL Zucker
4 Eier (getrennt)
Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
3 EL Zimtzucker
1 l Vanilleeis

Zubereitung:

1. Minute - Backofen mit Backblech auf 225 Grad vorheizen. Zwetschgen entsteinen und vierteln. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett gelbgold rösten.

7. Minute - Mehl mit Milch, 1 EL Zucker, Eigelb, Zitronenschale und 25 g Mandelblättern verrühren.

10. Minute - Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen. Das heiße Backblech mit Backpapier belegen, zuerst den Teig, dann die Zwetschgen draufgeben.

15. Minute - Eischnee und Zimtzucker draufgeben. Pfannkuchen auf der 2. Einschubleiste von unten 10 - 12 Minuten backen.

27. Minute - Heißen Pfannkuchen aufrollen, in Scheiben schneiden und mit restlichen Mandelblättern bestreuen. Mit Vanilleeis servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

DINNER WITH FRIENDS