

Pfannkuchen-Torte mit Wald-Heidelbeeren und Sahne

Für 2 Personen

80 g Mehl	150 g Waldheidelbeermarmelade	5 Eier
3 EL Butter	325 ml Sahne, süß	500 ml Milch
1 EL Sonnenblumenöl	1 Päckchen Vanillezucker	1 EL Zucker
Salz		

Drei Eier trennen. Das Eigelb mit den restlichen Eiern vermengen und mit 250 Milliliter Milch, dem Mehl, dem Vanillezucker, dem Zucker und einer Prise Salz so lange verrühren, bis der Teig glatt ist. Die Butter in einem Topf zergehen lassen und zusammen mit der restlichen Milch und 125 Milliliter Sahne unter den Teig rühren. Den Teig beiseite stellen und ruhen lassen. Vor dem Braten der Pfannkuchen den Teig noch einmal durchrühren. Eine Pfanne mit dem Öl auspinseln und die Pfannkuchen darin goldgelb backen. Die fertigen Pfannkuchen mit einem Servierring ausstechen, mit der Marmelade bestreichen und vier Lagen übereinander schichten. Die restliche Sahne steif schlagen. Die Pfannkuchentorte auf Tellern anrichten und mit der Sahne garnieren.

Lidwina Ollenborger am 14. Januar 2010