

Gefüllte Pfannkuchen mit Marillen-Marmelade und Nüssen

Für 4 Personen:

150 g Mehl	3 Eier	250 ml Milch
0.5 TL Backpulver	1 Prise Salz	1 Glas Marillen-Marmelade
150 g Crème-fraîche	100 g Haselnusskerne	2 EL Puderzucker
2 EL Butter	100 ml Vin Santo	

Die Milch erwärmen. Mit Mehl, Eiern, Backpulver und Salz in einer Schüssel verrühren. Den Teig 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. 1 Kelle Teig hineingeben und die Pfanne schwenken, bis sich der Teig zum Rand verteilt hat. So lange backen, bis der Pfannkuchen auf der unteren Seite gebräunt ist. Dann wenden und fertig backen.

Herausnehmen und auf einem Drittel großzügig Marillen-Marmelade streichen. Etwas Crème fraîche darüberstreichen und die Pfannkuchen einrollen. Mit Puderzucker bestreuen. Auf diese Art weitere Pfannkuchen herstellen.

Die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne rösten. Etwas Butter und Puderzucker dazugeben. Karamellisieren lassen, den Süßwein angießen und alles verrühren (auf den Süßwein kann bei Bedarf verzichtet werden).

Die Pfannkuchen auf Tellern anrichten und die Nüsse darüber verteilen.

Rainer Sass am 06. Dezember 2020