



73. TonTopf - Tonkühles tönende Talk-Kochshow

April 2016

Jay Dots, Tätowiererin, Designerin und Illustratorin

Erdbeerpfannkuchen

Zutaten:

Grundteig:

- 120g Mehl
- 200ml Milch
- eine Prise Salz
- ein Ei

Sonstige Zutaten:

- ein Tütchen Vanillezucker (oder ein gehäufte Esslöffel Zucker und der Inhalt einer Vanilleschote)
- 200g frische Erdbeeren
- Öl oder Butter zum ausbraten

Topping (optional):

- frisches Obst in Stückchen
- Vanilleeis
- Vanillesoße
- Schokosoße
- Nutella
- gepoppter Amaranth
- Karamellsoße
- zerstoßene Walnüsse
- ...



Zubereitung:

Mehl, Salz und Vanillezucker vermengen, so, dass alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind. Das Ei mit der Milch verquirlen.

Das Mehl-Salz-Vanillezucker-Gemisch unter Rühren durch ein Sieb in das Ei-Milch-Gemisch geben bis ein glatter Teig entsteht.

Die Erdbeeren in hauchdünne Scheiben/Stückchen schneiden und anschließend dem fertigen Teig beifügen. Gut verrühren.

Pfanne fetten und einheizen.

Den Teig dünn in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten goldgelb braten. Topping drauf. Einmal zuklappen. Fertig.

Guten Appetit!