

Pfannkuchen mit Schattenmorellen

Zutaten für 4 Portionen:

2 Gläser (je 700 g) Odenwald Schattenmorellen
5 EL Zucker
1 EL Speisestärke
250 g Mehl
Salz
4 Eier (M)
 $\frac{3}{4}$ l Milch
1 Päckchen Vanillezucker
 $\frac{1}{8}$ l Weißwein
60 g Butter oder Margarine
1 EL Pistazien

Zubereitung:

Odenwald Schattenmorellen abtropfen lassen, Saft auffangen. $\frac{1}{4}$ Liter Saft mit 2 EL Zucker aufkochen. Währenddessen die Speisestärke in 3 Esslöffel kaltem Saft anrühren. Damit den erhitzten Saft andicken. Die abgetropften Schattenmorellen zugeben und noch mal kurz erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.

Mehl mit Salz, Eiern, Milch, Vanillezucker, Weißwein und restlichem Zucker zu einem Teig verrühren. Nach und nach Pfannkuchen in erhitzter Butter oder Margarine abbacken. Pfannkuchen aufrollen und mit Schattenmorellen servieren. Nach Wunsch mit Pistazien bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 15-20 Minuten



Guten Appetit!