

Kirsch-Pfannkuchen-Auflauf mit Kirsch-Joghurt-Eis

 happy-mahlzeit.com/2020/03/09/kirsch-pfannkuchen-auflauf-mit-kirsch-joghurt-eis/

Zutaten für 1 Springform mit 28cm Ø

- 50g Mehl
- 50g Zucker
- 35g Mandelgrieß
- 6 Eier
- 300ml Milch
- 180g Sahne
- Fett für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben
- 300g Kirschen

Für das Eis:

- 200 gefrorene Kirschen
- 150g Natur-Joghurt
- 100g Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Das Mehl durch ein Sieb streichen. Eier, Zucker, Milch, Sahne, Mehl und Mandelgrieß in einen hohen Rührbecher füllen und mit dem Stabmixer kräftig durchmischen.

Eine gefette Springform mit 28cm Ø oder 4 kleine Formen à 12cm Ø einfetten und den Teig darin verteilen. Die Kirschen waschen, entsteinen und auf den Teig geben. Den Auflauf im Ofen ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Für das Eis Kirschen, Joghurt und Puderzucker in den Küchenmixer geben und so lange pürieren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Sofort servieren oder Nocken abstechen, in Schälchen legen und bis zum Verzehr im Tiefkühlfach aufbewahren.

Den Pfannkuchen-Auflauf mit dem Eis servieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2015