

Findus' Pfannkuchen-Torte

Rezept aus Mein schönes Land TV

Zutaten für ca. 12 Pfannkuchen:

- 5 Eier
- 400 ml Milch
- 3 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 250 g Mehl
- 100 ml Mineralwasser
- 2 EL Butter
- etwas Fett

Zubereitung:

Eier, 200 ml Milch, Zucker und Salz mit einem Mixer verquirlen. Nach und nach Mehl unterrühren. Wichtig ist, dass keine Klümpchen entstehen. Nun den Rest der Milch und das Mineralwasser dazugeben. Alles gut durchrühren und den Teig 15 – 20 Minuten ruhen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und ca. 1 Suppenkelle mit Teig dazugeben. Den Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen und gut abkühlen lassen.

Zutaten für die Füllung:

- 200 ml Schlagsahne
- etwas Marmelade

Sahne steif schlagen. Pfannkuchen abwechselnd mit Sahne und Marmelade bestreichen und aufeinander schichten.

Zum Garnieren:

- ein paar Früchte
- ein paar Nüsse
- oder Schokodrops

Zum Schluss die Torte nach Lust und Laune garnieren und genießen!

Rezept: Elias Holthusen

Quelle: Mein schönes Land TV