

MASCARPONE PFANNKUCHEN ZUM FRÜHSTÜCK

MASCARPONE PFANNKUCHEN ZUM FRÜHSTÜCK

Es passiert ja selten, aber ab und an stellen wir Sonntags tatsächlich fest, dass wir keine Brötchen im Haus haben. Dann ist ganz sicher immer etwas Brot eingefroren und so wäre ein Strammer Max eine schöne Idee - aber was wenn es etwas Süßes geben soll? Dann sind Eierkuchen, den meisten eher als Pfannkuchen bekannt, eine ganz einfache Alternative. Und weil ich noch einen angefangenen Becher Mascarpone im Kühlschrank hatte habe ich damit experimentiert. Das Ergebnis - super leckere und fluffige Mascarpone Pfannkuchen! Mit Nutella, Zucker und Zimt und einem Klecks Apfelmus ein tolles Frühstück!



Zutaten für 4 Pfannkuchen:

250ml Milch

60g Mascarpone

140g Mehl

3 Eier

1/2 TL gemahlene Vanille

1 Prise Salz

etwas Rapsöl

Optional:

Nutella

Zucker + Zimt

Apfelmus

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen zu einem glatten, flüssigen Teig schlagen. 10 Minuten ruhen lassen.



Das Öl in der Pfanne erhitzen und eine große Suppenkelle Teig in die Pfanne geben und sofort verteilen.



2-3 Minuten anbraten, wenden und auch von der anderen Seite noch 2 Minuten braten. Den Mascarpone Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und sofort die nächste Portion Teig hinein geben.

Den fertigen Pfannkuchen mit Zucker und Zimt bestreuen oder mit Nutella bestreichen und zweimal falten. Mit den folgenden Pfannkuchen ebenso verfahren.

Wer möchte kann die super fluffigen Mascarpone Pfannkuchen mit Apfelmus oder einem anderen leckeren Kompott servieren.

Schnell gemacht und ein super leckeres Wohlfühlfrühstück!



©katha-kocht.de