



Aronia-Pfannkuchen

3 Eier
1 EL Vanillezucker
125 g Mehl
¼ l Milch
1 Prise Salz
Butter
Puderzucker
Aroniabeeren

Zubereitung

Eier trennen, Eigelb mit Vanillezucker verrühren, Mehl und Milch hinzufügen und alles zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, locker unter den Teig heben. Früchte vorsichtig in den Teig rühren. Eine Messerspitze Butter in der Pfanne erhitzen, bei mittlerer Hitze die Pfannkuchen von beiden Seiten ca. 3 Min. goldbraun backen. Innen sollten sie weich und luftig bleiben.

Tipp

Aronia können im August / September geerntet und eingefroren werden, sind aber auch lange im Kühlschrank haltbar.