

Luftige Eierpfannkuchlein mit Vanille-Aprikosen



Etwas süßes, etwas säuerliches...

Luftige Pfannkühle und Aprikosen mit Vanille schmecken ausgezeichnet zusammen. Die Pfannkühle werden besonders luftig, wenn das Eiweiß aufgeschlagen wird. Dazu noch etwas Backpulver ins Mehl gerührt und schon gehen die Pfannkuchen locker auf. Ich nehme eine gute antihafbeschichtete Pfanne. Öl kann ich mir dann sparen und die Küchlein bleiben luftig und leicht. Super köstlich mit Aprikosen oder Marmelade.

Hier die Rezeptur:

Zutaten

Für 2 Personen:

- 80 g Mehl
- 80 ml Milch (oder Buttermilch)
- 2 EL Zucker
- ½ TL Backpulver
- 2 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Etwas Öl
- Abrieb einer ½ Biozitrone
- Prise Salz
- 8 Aprikosen

- 1 EL Butter
- Wer möchte: Etwas geschlagene Sahne

Zubereitung

Die Eier trennen und die zwei Eigelbe mit 80 ml Milch, 1 EL Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Zitronenabrieb und einem Spritzer Zitronensaft mischen.

Dann Mehl mit Backpulver vermischen und in die Eigelbmasse rühren. Zum Schluss die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse ziehen.

In einer antihafbeschichteten Pfanne mit wenig Öl jeweils 2 EL Teig ausbacken. Tipp: bei mittlerer Hitze.

Die Aprikosen waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Aprikosenspalten in einem Topf mit Vanillezucker, 4 EL Wasser und 1 EL Butter 4-5 Minuten dünsten.

Zum Anrichten die Pfannkuchlein mit Puderzucker bestäuben. Mit Aprikosen und eventuell geschlagener Sahne servieren.

