

Pikante Pfannkuchen

Zutaten für 4 Personen (8 Pfannkuchen):

125 g Mehl
250 ml Weihenstephan Frische Vollmilch 3,5 % Fett
3 Eier (M)
100 g Weihenstephan Butter
Salz, Muskat

Für die Füllung:

250 g Möhren
1 kleine Birne
250 g Weihenstephan Sahnejoghurt mild Griechischer Art
1/2 Bund Basilikum
50 g geriebener Parmesan
2 Eigelbe

1. Mehl und Weihenstephan Frische Vollmilch 3,5 % Fett in einen hohen Messbecher oder Rührbecher geben, mit einem Pürierstab oder einem Schneebesen glatt mischen und mit Salz und Muskat würzen. Eier aufschlagen und unterrühren. Zwei Drittel der Weihenstephan Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen lassen und leicht bräunen, bis die Butter nussig duftet. Die Butter ebenfalls in den Teig rühren, den Teig 20 Minuten ruhen lassen.
2. Möhren und Birne schälen, die Birne vierteln, das Kerngehäuse der Birne herausschneiden. Möhren grob raspeln, die Birnenstücke quer in Scheiben schneiden. Möhren mit 1 EL Weihenstephan Butter, 4 EL Wasser und einer Prise Salz in einem kleinen Topf mit Deckel 3 Minuten dünsten, die Birnenscheiben zugeben, noch 2 Minuten fertig dünsten. Vom Herd nehmen.
3. Eine beschichtete Pfanne (ca. 24 cm Durchmesser) erhitzen, einen Teelöffel Weihenstephan Butter in die Pfanne geben. Einen kleinen Schöpflöffel Teig in die Pfanne geben, in einer kreisenden Bewegung zu den Rändern der Pfanne laufen lassen, sodass ein dünner Pfannkuchen entsteht. Von beiden Seiten insgesamt etwa 5 Minuten hellgolden backen. Wiederholen, bis der Teig verbraucht ist; für die folgenden Pfannkuchen reicht jeweils ein halber Teelöffel Butter.
4. Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200 Grad). Möhrengemüse mit der Hälfte des Weihenstephan Sahnejoghurt mild Griechischer Art verrühren. Basilikum grob zupfen und untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf jeden Pfannkuchen einen Klecks der Füllung geben, zu Vierteln zusammenfalten und dachziegelartig in eine mit Backpapier ausgelegte ofenfeste Form legen. Restlichen Weihenstephan Sahnejoghurt mild Griechischer Art mit Parmesan und Eigelben verrühren, leicht salzen. Die Mischung über den Pfannkuchen verteilen und im Ofen etwa 10 Minuten überbacken. Dazu passt ein kleiner leichter Salat.

Tipp:

Für besonders luftige Pfannkuchen Eigelbe und Eiweiß trennen und zuerst nur die Eigelbe unter den Teig rühren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Niveau: mittel