

Pfannkuchen-Röllchen mit Eierguss

Zutaten für 4 Personen:

4 Eier (Gr. M)
300 ml Milch
1 Prise Salz
250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
4 + 1 TL Butter/Marga.
1 Glas (200 g) gekühlter Fruchtaufstrich "Kirsche" oder Kirsch-Konfitüre
100 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillin-Zucker
2 EL Mandelblättchen
1 EL Puderzucker evtl. Zitronenmelisse

Zubereitung:

Für den Teig 3 Eier, Milch und Salz verrühren. Mehl und Backpulver unterrühren. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.

4 TL. Fett Portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. Aus dem Teig nacheinander 4 Pfannkuchen backen. Mit je 1 EL. Fruchtaufstrich bestreichen aufrollen und schräg in Scheiben schneiden.

Eine flache Auflaufform fetten. Röllchen hineinsetzen. Sahne angießen. 1 Ei trennen. Eigelb und Vanillin-Zucker cremig rühren. Eiweiß sehr steif schlagen und unter die Eigelb - Zucker - Masse heben.

Auf den Pfannkuchen verteilen. Mit Mandeln bestreuen.

Auflaufform im Vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: Stufe 4)

8 - 10 Minuten backen. Puderzucker darüberstäuben. Evtl. mit Melisse verzieren. Rest Fruchtaufstrich oder Kirschen aus dem Glas dazureichen.