

Pfannkuchen mit Milchreis und Kirschkompott

VORBEREITEN

90
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Stelle und mit einem fruchtigen Kirschkompott vernaschen. Mmmhhhh...

- 1 -

Für den Milchreis Milch, Reis, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einen Topf geben, aufkochen und ca. 30 Minuten köcheln lassen, zwischendurch umrühren. Abdecken und auskühlen lassen.

- 2 -

Für die Pfannkuchen Eier mit Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Milchreis umrühren und mit Mehl unter die Eier heben, 20 Minuten quellen lassen.

- 3 -

Für das Kompott Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Speisestärke mit Zucker und 4 EL von dem Saft anrühren. Restlichen Saft zum Kochen bringen, angerührte Stärke einrühren und kurz aufkochen lassen, Kirschen einrühren. Frischkäse mit Vanillezucker glattrühren.

- 4 -

Butter in einer Pfanne erhitzen und 4 Pfannkuchen backen. Im Backofen bei 80 °C warmhalten und mit Kirschkompott und Frischkäse servieren.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Pfannkuchen

530 ml Milch
105 g Milchreis
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
40 g Zucker
65 g Mehl
2 Prise(n) Salz
Butter zum Braten

Für das Kirschkompott

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 325 g)
25 g Zucker
30 g Speisestärke

Für den Frischkäse

200 g Frischkäse
2 Päckchen Vanillezucker

Ein richtig guter Milchreis wird im Bett gekocht. Und anschließend zu sündhaft leckeren Pfannkuchen verwandelt. Okay - auf das Kochen im Bett verzichten wir heute mal. Aber auf die Pfannkuchen nicht. Die kleinen Küchlein schmecken nämlich so gut, dass wir sie auf der