

# Pfannkuchen mit Kirschragout

Für 4 Personen

## Zutaten

Für die Pfannkuchen:

2 Eier

40 g zerlassene Butter

220 ml Milch

130 g Mehl

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

Rapsöl

## Zubereitung

Eier mit Milch, Zucker, Salz, Mehl, zerlassene Butter und Zucker zu einem glatten Teig rühren. Bei Bedarf noch etwas Milch oder Mehl hinzugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Eine beschichtete Pfanne mit etwas Speiseöl erhitzen. Mit einer Schöpfkelle eine Kelle Teig in die Pfanne geben und die Pfanne kurz in jede Richtung schwenken, um den Teig zu verteilen. Den Pfannkuchen von beiden Seiten etwa 1-2 Minuten bräunlich ausbacken.

Für das Kirschragout:

500 g Kirschen

500 ml Kirschsafft

2 EL Stärke

2 EL Zucker oder Honig

Kirschsafft mit Zucker und Stärke verrühren und aufkochen lassen. Im Anschluss die Kirschen hinzufügen. Mit den Pfannkuchen heiß oder abgekühlt servieren.

## Guten Appetit!