Pfannkuchentorte Rezept nach Pettersson und Findus

Zutaten für 18 cm Durchmesser

- 5 Eier
- 600 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 350 g Weizenmehl
- 100 ml Mineralwasser
- 2 EL Butter

Für die Füllung

- 400 ml Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 200 g frische Beeren
- 150 g Erdbeermarmelade (oder andere Marmelade nach Belieben)

Arbeitszeit:	ca. 45 Minuten
Ruhezeit:	4 Stunden

Zubereitung:

Pfannkuchen backen

1. Verrühre die Eier mit 100 ml Milch, Zucker und Salz.
2. Rühre das Mehl und anschließend die restliche Milch und das Mineralwasser unter. Lass den Teig 1 Stunde ruhen.
3. Erhitze die Butter in einer Pfanne und backe darin nacheinander 8-9 Pfannkuchen. Lass sie anschließend etwas abkühlen.

Pfannkuchentorte füllen und dekorieren

4. Schlage die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif.
5. Bestreiche die Pfannkuchen abwechselnd mit Sahne und Marmelade und stapel sie übereinander. Garniere den letzten Pfannkuchen mit Sahne und dekoriere ihn nach

Belieben mit frischen Beeren.

6. Stelle die Pfannkuchentorte zum Durchziehen mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.