

Karthäuser-Pfannkuchen (2 Personen)



Zutaten

4 Hefebrezeln (350 g) vom Vortag – Alternativen: Milchbrötchen oder Hefehörnchen

1 Ei

500 ml Milch

1 Päckchen Vanillezucker

Öl zum Anbraten

Zucker –Zimt Masse

2 EL Zucker

1 EL Zimt

1 Päckchen Vanillesoße (vorbereitet)

Zubereitung

Die Hefebrezeln zerpfücken und in eine große Schüssel geben.

Ei, Milch und Vanillezucker schaumig schlagen und über die zerpfückten Brezeln gießen.

Die Masse leicht miteinander vermengen und 30 Minuten ruhen lassen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und mit einer Schöpfkelle Fladen in die Pfanne setzen und etwas andrücken. Bei mittlerer bis hoher Hitze die Fladen auf jeder Seite anbraten und jeweils ein- bis zweimal drehen.

Die entstandenen Pfannkuchen nach 8 – 10 Minuten aus der Pfanne nehmen und in der Zucker-Zimt Masse beidseitig darin wälzen.

Die ersten fertigen Karthäuser–Pfannkuchen können im Backofen bei 150 Grad Ober-/ Unterhitze für 10 Minuten warm gehalten werden.

Angerichtet werden die Pfannkuchen mit vorbereiteter Vanillesoße.