

# Pfannkuchen mit heißen Kirschen & Zimtsirup

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/08/pfannkuchen-mit-heißen-kirschen-zimtsirup/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/08/pfannkuchen-mit-heißen-kirschen-zimtsirup/)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Für die Pfannkuchen:

- 220g Mehl
- 1 EL Vanillezucker
- 3 EL Speisestärke
- 2 gestr. TL Backpulver
- 3 Eier
- 1/2 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 1/2 Liter Milch
- Butterschmalz

## Für die Kirschen:

- 1 Glas Schattenmorellen
- 50g Zucker
- 1 TL Zimtpulver
- 1/2 Vanilleschote

## Außerdem:

- 200g Sahne
- 2 EL Puderzucker
- 2 - 3 Stiele Minze zur Garnitur

## Zubereitung:

Mehl, Vanillezucker, Speisestärke und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Eier trennen. Das Eiklar mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker und der Milch verquirlen und unter das Mehl rühren. Den Eischnee unterheben. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Teig portionsweise hineingeben und von beiden Seiten goldbraune Pfannkuchen ausbacken.

Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Den Kirschsafte mit Zucker, Zimt und der aufgeschnittenen Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Sud sirupartig eingekocht ist. Die Kirschen zugeben, untermischen und beiseite stellen.

Die Sahne in einen hohen Becher geben und halbsteif schlagen. Puderzucker zufügen und steif schlagen.

Die Pfannkuchen mit den Kirschen anrichten, mit etwas Sahne bedecken und mit Minze garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 14.11.2015

Prominenter Gast: Jürgen Becker