

Dicke Pfannkuchen mit Traubenkompott

Zutaten für ca. 20 Stück:

Für den Pfannkuchenteig:

300 g Weizenmehl Type 1050
2 TL Backpulver
3 Eier, Größe M
3 EL Zucker
1 Prise Salz
300 g Milch
3 EL neutrales Pflanzenöl + etwas zum Ausbacken

Für das Traubenkompott:

300 g kleine, abgezapfte Weintrauben
400 g Traubensaft
½ Zimtstange
3 Nelken
100 g kaltes Wasser
15-20 g Stärke

Arbeitsschritte:

1. Wasche die Weintrauben.
Lass sie abtropfen.
2. Erhitze den Traubensaft mit der Zimtstange und den Nelken.
Wenn du die Gewürze stärker heraus-schmecken möchtest, musst du mehr nehmen.
3. Verrühre die Stärke mit dem Wasser in einem kleinen Schüsselchen oder einer Tasse.
Mische sie unter den aufkochenden Saft.
Lass alles rührend kräftig aufwallen.
4. Nimm den Topf vom Herd und hebe die Weintrauben unter.
Lass das Kompott abkühlen.
5. Mische in einer Rührschüssel Mehl und Backpulver.
Verrühre in einer zweiten Rührschüssel Eier, Zucker und Salz gründlich mit dem Schneebesen.
Schlage Milch und Öl unter.
Rühre nun nach und nach das Mehl unter die Eiermasse.
6. Erhitze 1 EL Öl in der Pfanne bei mittlerer Temperatur.
Nimm mit der Suppenkelle Teig auf.
Setze vorsichtig 3 kleine Teighaufen in das heiße Fett.
7. Warte, bis die Oberseite nahezu nicht mehr feucht glänzt.
Wende dann den Pfannkuchen und backe die andere Seite.
8. Lege die fertigen Pfannkuchen auf einen Teller.
Bereite den restlichen Teig genauso zu (**du brauchst aber wahrscheinlich kein Öl mehr!**)
Zum Warmhalten kannst du die fertigen Pfannkuchen in den aufgewärmten Ofen stellen.



Tip: Der Pfannkuchenteig wird wertvoller, wenn ein Teil des Mehles durch Buchweizen- oder Vollkornmehl ersetzt wird. Erfahrungsgemäß ist dann meist etwas mehr Flüssigkeit nötig.