

Dessert Mango-Lassie Creme mit Pfannkuchen

Rezeptteil 3 von 4 Pfannkuchen

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
2	Eier
200 ml	Milch
100 g	Mehl
50 g	Butter
1	Zimt-Stange
2	Kardamom-Kapseln
1	Sternanis
1	Nelke
	Minze zum Dekorieren

Vorbereitung

1. Eier, Mehl, Milch und eine Prise Salz in einen Mixbecher geben und glatt mixen. 20 min quellen lassen.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 6: In einem kleinen Topf die Butter zusammen mit den Gewürzen leicht bräunen lassen. Durch ein Sieb gießen und die braune Butter etwas abkühlen.

Die Butter zu der Pfannkuchemasse gießen und dabei ständig mixen, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Kochfeld Stufe 6: In einem beschichteten Pfanne mit etwas Butter aus dem Teig dünne Pfannkuchen ausbacken.