Pfannkuchenparty

Urheber	ingrid
Vegetarisch?	??
Vegan?	-
Portionen	15
Kosten pro Portion	ca. 2,50€
Zubereitungsdauer	ca. 3,5 Stunden

Zutaten Liste

- 2 kg Mehl
- 20 Eier
- 3 L Milch
- 250g Butter
- 3-4 Zwiebeln
- 1kg gemischtes Wurzelgemüse (Karotte, Pastinake, Petersilienwurzel, Rote Bete, Sellerie)
- 2 Becher Sahne
- 400g Gouda
- Salz, Kräuter, Gewürze, Gemüsebrühe zum Abschmecken
- Zimtzucker
- Marmelade
- Honig
- Sahnejoghurt
- Walnüsse

(bitte möglichst Gewichte und Volumen verwenden, da sich Packungsgrößen und Kartoffeln unterscheiden)

Zubereitung

1. Halbe Menge Pfannkuchenteig anrühren, also 1 kg Mehl + 10 Eier + 1,5l Milch. Etwa 10 Minuten quellen lassen und dann in der Pfanne nach und nach backen (ca. 1 Schöpflöffel Teig pro Pfannkuchen)
2. Zwiebeln und Wurzelgemüse in kleine Stiftchen schneiden und einem Topf mit ein bisschen Butter oder Öl anbraten. Mit Sahne angießen, Kräuter, Salz Gewürze zufügen bis

es gut schmeckt. Köcheln, bis das Gemüse bissfest ist.
3. Pfannkuchen mit dem Sahnegemüse füllen, aufrollen und in eine große Auflaufform schlichten. Geriebenen Gouda drüber und im Ofen überbacken.
4. Pfannkuchenteig 2. Hälfte anrühren und vorgehen wie 1. - diese werden der Nachtisch :)
5. Pfannkuchen als Stapel servieren, Selbst-Zusammenbau mit Zimtzucker, Joghurt, Marmelade, Honig, Walnüsse

---

Revision #2
Created 15 March 2024 14:52:50 by Ingrid Modlmayr
Updated 15 March 2024 15:18:50 by Ingrid Modlmayr