

# Erdbeer-Knusper-Pfannkuchen

Süße Pfannkuchen mit Haselnüssen oder Mandeln und Erdbeer-Rhabarber-Grütze

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Teig:

125 g Weizenmehl  
2 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
250 ml Milch

### Außerdem:

etwa 6 EL Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
etwa 4 EL Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln oder Haselnüsse  
1 Be. Dr. Oetker Erdbeer-  
Rhabarber-Grütze (500 g)

## 1 Teig:

Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Milch in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

2 Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Für kleine Pfannkuchen mit einem Esslöffel den Teig in die Pfanne geben und sofort die gehobelten Mandeln oder Haselnüsse aufstreuen. Pfannkuchen von beiden Seiten backen. Oder für große Pfannkuchen zum Portionieren eine kleine Kelle verwenden.

3 Pfannkuchen mit der Erdbeer-Rhabarber-Grütze anrichten, z. B. zu kleinen Türmchen stapeln oder die großen Pfannkuchen füllen, aufrollen und servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Für Nuss-Nougat-Pfannkuchen können Sie zusätzlich 2 EL Nuss-Nougat-Creme in den Teig geben.