

# Geburtstags-Pfannkuchentorte

Leckere Pfannkuchen-Torte, gefüllt mit Erdbeerkonfitüre.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Teig:

375 g Weizenmehl  
6 Eier (Größe M)  
2 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
2 Pr. Salz  
600 ml Milch  
150 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

### Zum Ausbacken:

etwa 50 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl oder Butterschmalz

### Füllung:

etwa 400 g Erdbeerkonfitüre

### Zum Verzieren:

2 Holzspieße  
Buntes Geschenkband  
buntes Bastelpapier  
Puderzucker  
Dr. Oetker Zuckerstreusel

Wie mache ich eine Pfannkuchentorte zum Geburtstag?:

## 1 Teig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Salz, Milch und Mineralwasser mit einem Schneebesen verschlagen und etwas davon in die Vertiefung geben. Von der Mitte aus Eierflüssigkeit und Mehl verrühren. Nach und nach die übrige Eierflüssigkeit dazugeben, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Den Teig 20-30 Min. ruhen lassen.

## 2 Zubereiten:

Etwas Öl oder Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne (Ø etwa 24 cm) erhitzen und eine dünne Teiglage mit einer drehenden Bewegung gleichmäßig auf dem Boden der Pfanne verteilen. Sobald die Ränder goldgelb sind, den Pfannkuchen vorsichtig mit einem Pfannenwender oder einem Holzspatel wenden oder auf einen Teller gleiten lassen und umgedreht wieder in die Pfanne geben und die zweite Seite goldgelb backen. Bevor der Pfannkuchen gewendet wird, etwas Fett in die Pfanne geben. Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Weise insgesamt etwa 16 Pfannkuchen backen, dabei den Teig vor jedem Backen umrühren. Die Pfannkuchen auf einem Teller abkühlen lassen.



**3 Füllung verteilen:**

Die Pfannkuchen mit jeweils gut 1 TL Konfitüre zu einer Torte zusammensetzen.

**4 Verzieren:**

Aus Papier, Papierstrohhalm oder Holzspießen und Band eine Girlande basteln. Die Torte mit Puderzucker und Zuckerstreuseln bestreuen und die Girlande hineinstecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Pfannkuchentorte mit Nuss-Nougat-Creme, Apfelgelee oder anderen Konfitüren füllen.

