

Du brauchst:
für etwa 10 Stk.

- › 200 g Mehl
- › 500 ml Milch
- › 3 Eier (Kl. M)
- › 1 Päckchen Vanillezucker
- › für süße Pfannkuchen zusätzlich: 1 El Zucker

- › Für das Topping je nach Lust und Laune:
Joghurt, Schlagsahne, Beeren, Ahornsirup, Nüsse, Nussnougatcreme



So geht's:

- › Gib die Eier und die Milch in eine Schüssel und schlage die Zutaten zu einer schaumigen Masse.
- › Hebe das Mehl unter und rühre den Teig nochmals bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Lass den Teig etwa zehn Minuten ruhen.
- › Dann den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann wende ihn und lass ihn auch von der anderen Seite goldbraun backen.
- › Wiederhole den Vorgang so lange, bis der Teig aufgebraucht ist.

- › Gib Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker in eine Schüssel und verrühre mit dem Mixer alles so lange, bis die Sahne steif ist.



So geht's weiter:

- › Stapel die fertigen Pfannkuchen übereinander und verteile dabei Nussnougatcreme, Beerenmix, Honig, Haselnüsse und Mandelsplitter auf den einzelnen Schichten.
- › Garniere die Torte mit Sahne und ganz nach deinem Geschmack mit den restlichen Beeren, Honig sowie Haselnüssen, Mandelsplittern und Nussnougatcreme.

