



Vallée de Kayserberg
L'Alsace essentielle®

DIE KIRSCHPFANNKUCHEN (VAOUHTE DE DAMEUCHES)

Das echte elsässische Rezept

#visitKB

www.kaysersberg.com

Anzahl der Personen: 6

Vorbereitungszeit: 15 Min

Kochzeit: 15 Min

ZUTATEN

- 340 g Mehl
- 1 Schale Kirschen
- 4 Eier
- 50 cl Milch
- 20 cl Bier
- 8 Esslöffel Öl
- 1 Prise Salz
- Feiner Zucker - Zimt

UTENSILIEN

- *Salatschüssel*
- *Schneebeesen*
- *Holzspatel*
- *Kleine Pfanne*
- *Schöpfkelle*
- *Suppenlöffel*

DIE SCHRITTE

- Geben Sie das Mehl in die Schüssel.
- Geben Sie eine Prise Salz und dann nacheinander die 4 Eier hinzu.
- Mit dem Schneebeesen verrühren.
- Geben Sie nach und nach unter ständigem Rühren die Milch und dann das Bier hinzu. Der Teig sollte ziemlich dickflüssig sein.
- Geben Sie die 8 Esslöffel Öl und dann die Dameuches hinzu.
- Rühren Sie alles gut durch.
- Erhitzen Sie etwas Öl in der Pfanne.
- Geben Sie eine kleine Kelle der Mischung hinein, um einen kleinen, dicken Pfannkuchen zu formen.
- Lassen Sie ihn 5 Minuten backen, dann wenden Sie ihn mithilfe eines Tellers und lassen Sie ihn erneut ca. 5 Minuten backen.
- Mit einer Zucker-Zimt-Mischung bestreuen und genießen.

UNSER VORSCHLAG

Spieren Sie das Elsass bis zum Schluss: Bieten Sie eine Spätlese aus der Region an. Ein Gewürztraminer oder ein Muscat werden dieses Rezept verfeinern.