

Fränkische Pfannkuchen

Zutaten für den Teig

250g Mehl
½ L Milch
2 Eier
Eine Prise Salz
Etwas Öl

Zutaten für die Füllung

250g Zwetschgenmus
Etwas Zwetschgenschnaps
¼ L Sahne
Puderzucker

Zubereitung

Mehl, Milch, Eier, Salz und etwas Öl zu einem flüssigen Teig verrühren.
Den Teig etwas Öl zu einem flüssigen Teig verrühren.
Den Teig etwas quellen lassen und dann dünne Pfannkuchen ausbacken.
Sahne steif schlagen, vorsichtig die anderen Zutaten unterrühren.
Die heißen Pfannkuchen mit der Masse bestreichen, aufrollen und mit Puderzucker bestäuben.

Crêpes franconiennes

Ingrédients pour la pâte

250g de farine
½ L de lait
2 œufs
1 pincée de sel
Un peu d'huile

Ingrédients fourrer les crêpes

250g de compote de quetsches
Un peu d'eau de vie de quetsches
Crème
Sucre en poudre

Préparation

Mélanger la farine, le lait, les œufs le sel et un peu d'huile pour obtenir une pâte onctueuse.

Laisser reposer la pâte un moment et dorer les crêpes fines dans une poêle.

Monter la crème en chantilly, et ajouter délicatement les autres ingrédients.

Etaler ce mélange sur les crêpes encore chaudes, les rouler et saupoudrer celles-ci avec du sucre en poudre.