

Pinke Eierkuchen



EINKAUFSZETTEL

Grundrezept (für 4 Personen):

- 🍷 100g rote Bete
- 🍷 200ml Milch
- 🍷 3 EL Zucker
- 🍷 2 Eier
- 🍷 175g glattes Weizenmehl
- 🍷 2 EL Butter
- 🍷 etwas Puderzucker

Verfeinerung:

- 🍷 Quark
- 🍷 Schokolade
- 🍷 Äpfel
- 🍷 Bananen
- 🍷 Erdbeeren
- 🍷 Avocado
- 🍷 Frischkäse
- 🍷 Feldsalat
- 🍷 Nüsse
- 🍷 Minzblätter

ZUBEREITUNG

1. Rote Bete in einem Topf mit Wasser und zwei Esslöffeln Zucker weich kochen.
2. Rote Bete schälen, pürieren und mit der Milch, einem Esslöffel Zucker, Eiern und Mehl zu einem Teig verrühren.
3. In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen und aus dem Teig dünne Eierpfannkuchen herausbacken. Die Eierkuchen wenden, sobald sie goldbraun gebacken sind.
4. Nun die pinken Eierkuchen nach Belieben süß oder herzhaft füllen.

