

# Pfannekuchen-Torte mit Pflaumenmus

## Zutaten | 4 Portionen

250 g	Mehl
3	Eier
1 Prise	Salz
375 ml	Milch
2 EL	Öl zum Anbraten z.B. Sonnenblumenöl
200 g	Pflaumenmus

Zubereitungszeit: 45 Min.; Ruhezeit: 2 Std.

## Zubereitung:

- Mehl, Eier und Salz in eine Schüssel geben.
- Milch nach und nach dazu geben und mit einem Handrührgerät oder Schneebesen gut verquirlen, so dass keine Klümpchen entstehen.
- Den Pfannekuchen-Teig abgedeckt ca. 2 Stunden ausquellen lassen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pfanne erhitzen und nach und nach die Pfannekuchen von beiden Seiten goldgelb ausbacken.
- Pfannekuchen großzügig mit Pflaumenmus bestreichen und übereinander schichten.

## Tipp:

Zur Pflaumensaison von Juli bis September kann man das Pflaumenmus aus frischem Obst zubereiten. Das Rezept hierfür gibt es ebenfalls bei Landgemachtes. Wer die Pfannekuchen etwas süßer mag, kann die Pfannekuchen nach dem Ausbacken mit Puderzucker bestäuben.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
379 kcal	5,8 g	75,5g	17,4 g	98 mg