

Gefüllter Pfannkuchen mit Allgäuer Rahmtorte, Äpfeln, Nüssen und Erdbeerkonfitüre

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

300 g **Allgäuer Rahmtorte**
500 g Erdbeeren
160 g Erdbeer-Konfitüre
2 Äpfel (à ca. 200 g)
400 ml Milch
200 g Mehl
50 g Haferflocken
50 g Walnuskerne
50 g Mandelblättchen
2 EL Zucker
4 Eier (Größe M)
8 TL Butter
1 Prise Salz



ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Haferflocken, Zucker, Milch, Eier und Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 3 Min. verrühren. Teig quellen lassen. Walnuskerne grob hacken und mit den Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Äpfel waschen und trocken tupfen. Kerngehäuse entfernen. Äpfel und Allgäuer Rahm Torte in dünne Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen und vierteln.



4. 1 TL Butter in einer Pfanne (ca. 24 cm Ø) erhitzen. Etwas Teig in die Pfanne geben und verstreichen. Einige Apfelscheiben daraufgeben und 1–2 Min. backen. Pfannkuchen wenden. Mit 1 EL (ca. 20 g) Erdbeer-Konfitüre bestreichen und mit 2–3 Scheiben Allgäuer Rahmtorte belegen. Ca. 1–2 Min. backen. Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Aus den übrigen Zutaten auf die gleiche Weise 7 weitere Pfannkuchen backen. Pfannkuchen mit gerösteten Mandelblättchen und Nüssen bestreuen.



ZUBEREITUNGSZEIT:

Zubereitungszeit ca. 55 Minuten.

Pro Portion ca. 3850 kJ, 920 kcal. E 30 g, F 47 g, KH 89 g