Eierpfannkuchen mit Früchten
'Iddschat Fawakih

Eierpfannkuchen mit Früchten ('Iddschat Fawakih) hat einen süßen und fruchtigen Geschmack, der durch die Kombination von fluffigen Pfannkuchen und frischen Früchten entsteht. Die Eierpfannkuchen sind leicht und luftig, während die Früchte eine natürliche Süße und Frische hinzufügen. Oft werden sie mit einem Hauch von Honig oder Ahornsirup serviert, was das Geschmackserlebnis noch verstärkt.

Herkunft: Libanon
Kategorie: Beilagen, Eierspeisen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Weizenmehl
4 Ei(er)
250 ml Milch
300 g Birne(n)
300 g Pfisich(e)
300 g Äpfel
300 g Banane(n)
100 g Mandeln
100 g Weintrauben / Sultaninen / Rosinen / Korinthen
½ TL Kardamom, grün gemahlen
1 Prise Salz
½ TL Vanille
6 EL Öl zum Anbraten

Vorbereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben, die Eier nacheinander hineingleiten lassen, die Milch hinzufügen und alles gut verrühren. Das Obst schälen und auf einer Reibe fein raspeln. Das Bananenfleisch zerdrücken, Mandeln grob hacken. Alles mit den Rosinen in den Teig geben. Gewürze und Salz hinzufügen und die Masse gut durchrühren.

Zubereitung

In einer Pfanne pro Durchgang 1 TL Öl erhitzen. Mit einem Schöpflöffel etwas Teig hineingeben, glatt streichen und die Unterseite braun backen. Umdrehen und die andere Seite fertig backen.

© 2026 coquina.de