

Pfannkuchen-Torte "Märchen von der Fassenacht"

Zutaten:

6 Eier
1 Prise Salz
4 EL Zucker
500 ml Milch
150 g Mehl
3 EL Butter
150 g Pflaumen
Pflaumenmus

Zubereitung:

Für den Teig Eier mit einer Prise Salz, dem Zucker und der Milch verquirlen. Löffelweise das Mehl unterrühren, so dass keine Klümpchen entstehen. Butter in einer Pfanne erhitzen und 1/4 des Teigs hineingießen. In den noch flüssigen Teig werden entsteinte und halbierte Pflaumen gedrückt und mitgebacken. Beim Wenden des Pflaumenkuchens aufpassen, dass die Pflaumen auf der Unterseite nicht anbrennen. Aus dem Teig 4 goldbraune Pflaumenpfannkuchen backen. Den ersten auf einen Teller legen und mit 3 EL Pflaumenmus bestreichen. Den zweiten Pfannkuchen drauflegen und ebenfalls mit Pflaumenmus bestreichen. Mit dem dritten verfährt man ebenso und schichtet den vierten abschließend oben drauf und bestreut ihn mit etwas Zucker. Die so entstandene Pflaumenkuchentorte wie einen Kuchen in Stücke schneiden und warm servieren.