

Süße Flädlestreifen mit Honig-Beeren und weißer Schokolade



Feiner Flädlegenuß...

Dünne Pfannkuchen werden in Baden-Württemberg auch Flädle genannt. Besonders dann, wenn diese in einer klaren Suppe als Einlage serviert werden. Aber auch süß sind die ausgebackenen Pfannenküchlein ein Lieblingsgericht für Kinder und Erwachsene. Heute gibt es dazu eine feine Variante, die auf den ersten Blick an Nudeln erinnert. Tatsächlich sind es fein geschnittene Flädle, die mit fruchtigen Beeren und geraspelter Schokolade in einem neuen Gewand gereicht werden.

Es lohnt sich, das auszuprobieren, deswegen hier die Rezeptur für „**Süße Flädlestreifen mit Honig-Beeren und weißer Schokolade**“:

Zutaten

- 300 ml Milch
- 130 g Mehl
- 3 Eier
- Je 200 g Erdbeeren, Blaubeeren und Himbeeren
- 4 EL Honig
- 1 Vanillestange, ausgekratztes Mark (oder 1 Päckchen Vanillezucker)
- Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- 100 g weiße Schokolade
- 100 ml Apfelsaft oder Wasser
- Minze als Dekoration

- Etwas Bratöl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitung

Aus Milch, Mehl und Eiern einen klumpenfreien Teig anrühren und 10 Minuten stehen lassen.

In einer heißen Pfanne etwas Öl bzw. Butterschmalz erhitzen. Nach und nach dünne Pfannkuchen (Flädle) goldgelb ausbacken (ca. 8-10 Stück). Pfannkuchen auf einem Teller stapeln.

Die Erdbeeren „entgrünen“ und vierteln. Nun auch die Blaubeeren und Himbeeren kurz abwaschen. In einer Pfanne 4 EL Honig geben und erhitzen, bis dieser aufschäumt. Dann Vanillemark, Apfelsaft, Zitronenabrieb und -saft hinzugeben. Die Beeren ebenfalls zugeben und 30 Sekunden anschwitzen. Die Pfanne beiseitestellen.

Jeweils 2-3 Pfannkuchen übereinanderlegen und aufrollen. Dann in feine Streifen schneiden.

Vor dem Servieren die Pfannkuchen-Streifen kurz in der Pfanne ohne Öl warm schwenken. Auf Teller mit Beeren anrichten. Darüber weiße Schokolade raspeln und mit Minze garnieren.