

# Süße Erbsen auf Pfannkuchen

© Joachim Brendel

## für 4 Personen

### Für die Pfannkuchen

4 Eier	
4 Tassen	Mehl
3 Tassen	Milch
3 EL	Zucker
1 Pck	Backpulver
etwas	Salz

### Für die Erbsen

2 EL	Butter
750 g	Erbsen, feine
4 EL	Zucker
6 TL	Petersilie

## Zubereitung

Aus den Eiern, dem Mehl, der Milch, dem Zucker, dem Backpulver und dem Salz einen zähflüssigen Teig für die Pfannkuchen rühren.

In der Butter die Erbsen erhitzen, mit dem Zucker bestreuen, die gehackte Petersilie zugeben und alles behutsam vermischen.

Feine, lockere Pfannkuchen ausbacken und kräftig mit den heißen Erbsen belegen. Mit reichlich Petersilie verzieren.

*Es eignen sich ebenso frische wie gefrostete Erbsen, aber auch solche aus der Dose (sehr feine), die man zuvor gut abtropfen lässt.*

**Etwas für süße Erbsenzähler. Überraschend im Geschmack, geht schnell und kommt bei den meisten Gästen gut an.**

Eine Apfelsaftschorle bietet sich dazu an.

**Prima Variante von Marianne:** Je 1/3 Erbsen, süßer Mais, ganze Champignons – sonst wie gehabt.

