



ZUTATEN:

- 1 Kapsel NESCAFÉ® Dolce Gusto® PRELUDIO INTENSO (300 ml Kaffeekapsel)
- 500 ml Milch
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 275 g Mehl
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Butter



KAFFEE-PFANNKUCHEN

1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® PRELUDIO INTENSO

ZUBEREITUNG:

1. Bereiten Sie den PRELUDIO INTENSO zu und geben Sie die Hälfte davon zusammen mit Milch, Zucker, Eiern, Mehl und Vanillezucker in eine Schüssel. Verrühren Sie das Ganze mit dem Schneebesen oder Mixer zu einem glatten Teig. Schmelzen Sie die Butter in einer Pfanne und rühren Sie diese unter den Teig.
2. Erhitzen Sie etwas Butter oder Öl in einer kleinen Pfanne und geben Sie den Teig mit einer Suppenkelle hinein. Braten Sie die Pfannkuchen von jeder Seite ca. 5 Min.
3. Servieren Sie die Pfannkuchen nach Belieben mit Honig oder Obst und genießen Sie eine Tasse große PRELUDIO INTENSO dazu.

 FÜR CA. 4 PORTIONEN

 ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.

NÄHRWERTE PRO PORTION:

- **Energie:** 638,5 kcal/2675,5 kJ
- **Eiweiß:** 17,7 g
- **Kohlenhydrate:** 99,1 g
- **Zucker:** 49,7 g
- **Fett:** 18 g