

Pflaumen-Pfannkuchen mit Schmand-Eis

Zutaten für das Schmand-Eis (für 4 Personen):

- 750 g Joghurt
- 730 g Schmand
- 400 g Zucker
- 1 Vanille-Schote
- 1 Bio-Zitrone

Das Mark aus der Vanille-Schote kratzen und mit dem Joghurt, dem Schmand und dem Zucker verrühren. Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und abreiben. Den Abrieb nach Geschmack zur Eismasse geben. Nun das Eis nach Anweisung in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Zutaten für die Pflaumen-Pfannkuchen:

- 750 g Milch
- 400 g Mehl
- 3 Eier
- 1 Handvoll Pflaumen
- 1 Prise Salz
- 1 Schuss Mineralwasser

Alle Zutaten bis auf die Pflaumen verrühren und den Teig circa 30 Minuten ziehen lassen.

Die Pflaumen waschen, entsteinen, in sehr kleine Stücke schneiden und in den Teig geben. Den Teig portionsweise in einer beschichteten Pfanne zu Pfannkuchen ausbacken.

Die Pfannkuchen mit dem Schmand-Eis servieren. Nach Belieben mit Crumble-Streuseln und etwas Pflaumensirup dekorieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 25.09.2022

Koch/Köchin: Marion Stemich

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen