

Fluffige Pancakes mit Vanillesoße und Blaubeeren

Zutaten für die Vanillesoße (für 4 Personen):

- 300 ml Milch
- 10 g Speisestärke
- 2 Eigelb
- 0,5 Vanilleschote
- 200 ml Sahne
- 40 g Zucker
- 2 Prisen Salz

Etwa ein Viertel Milch und Speisestärke in eine Schüssel geben und klümpchenfrei verquirlen, Eigelb hinzufügen und ebenfalls verrühren. Ein Sieb und eine Schüssel bereitstellen. Vanilleschote auskratzen. Mark, Schote, Sahne, restliche Milch, Zucker und Salz in einen Topf geben und aufkochen. Die Speisestärke-Mischung in die kochende Flüssigkeit geben und unter ständigem Rühren etwa 1 Minute köcheln lassen. Durch das Sieb in die Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Abkühlen lassen.

Zutaten für die Blaubeeren:

- 300 g (TK oder frisch) Blaubeeren
- 50 g Zucker
- 30 ml Wasser
- etwas Butter
- 100 ml roter Traubensaft
- alternativ: Rotwein

Zucker mit Wasser in einem Topf bernsteinfarben karamellisieren. Butter dazugeben und mit Rotwein oder Traubensaft ablöschen. Anschließend die Beeren hinzufügen und alles etwa 5 Minuten auf niedriger Stufe einkochen.

Zutaten für die Pancakes:

- 2 Eier
- 3 Prisen Salz
- 40 g Zucker
- 20 g Vanillezucker
- 30 ml Milch
- 40 g Weizenmehl Typ 405
- 1 TL Backpulver
- zum Ausbacken: Butter oder Pflanzenöl

Eier trennen, Eiweiß mit Salz und der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Eigelb mit Vanillezucker und dem restlichen Zucker in einer Schüssel cremig aufschlagen. Milch dazugeben. Mehl und Backpulver mischen, in die Eigelbmasse sieben und klümpchenfrei verrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

Butter in einer Pfanne schmelzen oder diese mit etwas Pflanzenöl ausstreichen. Pro Pancake etwa 2-3 EL Teig hineingeben. Sie sollen einen Durchmesser von maximal 10 cm haben. Bei mittlerer Temperatur circa 3 Minuten von jeder Seite backen. Sofort auf Teller geben und mit Vanillesoße und Blaubeeren anrichten und servieren. Mit frischen Himbeeren und Blaubeeren garnieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 19.05.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

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