

Buttermilch-Pfannkuchen mit flambierten Erdbeeren

Zutaten für die Pfannkuchen (für 4 Personen):

- 150 g Mehl Typ 405
- 250 ml handwarme Buttermilch
- 3 Eier
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 1 EL Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- alternativ: Mark von 0.5 Vanilleschote
- Butterschmalz

Für die Pfannkuchen zunächst das Eiweiß von 2 Eiern mit etwas Zucker in einem Gefäß steif schlagen. Eigelb und das restliche Ei in eine Schüssel geben und mit Mehl, Buttermilch, Zucker und Vanille gut verrühren. Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben, dann den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

Zutaten für die Erdbeeren:

- 500 g Erdbeeren
- 3 EL Pastis
- 1 EL grüner Pfeffer
- Butterschmalz

Derweil die Erdbeeren putzen, halbieren und in eine Schüssel geben. Die Früchte zuckern und 20 Minuten ziehen lassen. Den grünen Pfeffer leicht hacken und zu den Erdbeeren geben. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Erdbeeren in die Pfanne geben und erhitzen. Pastis angießen, anzünden und die Früchte kurz flambieren. Die Erdbeeren zurück in die Schüssel geben und nochmals etwas ziehen lassen.

Zutaten für die Creme:

- 2 Becher Schmand
- 1 Bio-Orange
- 1 EL Ahornsirup
- fruchtiges Olivenöl
- 2 Zweige Minze

Den Schmand in eine Schüssel geben und glatt rühren. Die Orange waschen und trocknen. Die Schale abreiben und den Saft ausdrücken. Beides zum Schmand geben. Die Creme mit Ahornsirup oder Zucker süßen und mit etwas fruchtigem Olivenöl abschmecken. Die Minze säubern, die Blätter in Stücke schneiden und zur Creme geben.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 09.06.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

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