

# Pfannkuchen mit Rhabarber und Joghurt-Sahneeis

## Zutaten für die Pfannkuchen (für 4 Personen):

- 150 g Mehl
- 3 Eier
- 250 ml Milch
- 0,5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Butterschmalz
- 2 Stangen Rhabarber
- etwas Zucker oder Puderzucker
- 250 ml Maracujasaft
- 1 Bio-Limette

Mehl, Eier, lauwarme Milch, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, dann 1 Schöpfkelle Teig hineingeben. Die Pfanne schwenken, bis sich der Teig auf dem ganzen Pfannenboden verteilt hat. Von beiden Seiten goldbraun ausbacken, dann beiseitestellen. Die anderen Pfannkuchen ebenso zubereiten.

Die äußere Rhabarberschicht abziehen, dann die Stangen in kleine Stücke schneiden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Rhabarber bei mittlerer Hitze einige Minuten vorsichtig braten. Dabei etwas zuckern. Der Rhabarber sollte nicht zerfallen, sondern noch eine leichte Festigkeit haben. Maracujasaft mit 1 Viertel Limette erhitzen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren.

Kurz vor dem Anrichten wieder etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pfannkuchen von beiden Seiten anbraten. Je 1 Portion Rhabarber darauf verteilen. Den Pfannkuchen zusammenklappen und auf einen Teller legen. Mit Puderzucker bestreuen und etwas Maracujasaft und je 1 Stück Limette hinzufügen. Dazu das Eis servieren.

## Zutaten für das Eis:

- 500 ml süße Sahne
- 1 Stange Vanille
- 2,5 EL Magerjoghurt
- 1 Messerspitze geriebene Tonkabohne
- 3 Eigelb
- 50 g Zucker

Vanillestange aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Eigelb mit Zucker in einen Stieltopf geben und schaumig rühren. In einem anderen Topf die Sahne mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote kurz aufkochen, dann die Hitze reduzieren und 10 Minuten ziehen lassen. Den Topf mit der Eiermasse auf eine Herdplatte stellen und erwärmen. Die Sahne portionsweise und unter ständigem Rühren zur Eigelbmasse geben. Den Topf dabei immer wieder von der Herdplatte ziehen, damit die Masse nicht zu heiß wird und ausflockt. Der ständige Wechsel zwischen heiß und kalt braucht etwas Übung, aber es entsteht in kurzer Zeit eine perfekte Vanillecreme und macht ein Wasserbad überflüssig.

Zum Schluss etwas geriebene Tonkabohne hinzufügen. Die Masse gut abkühlen lassen. Joghurt unterrühren, dann in einer Eismaschine zu Eis verarbeiten. Ohne Eismaschine kann man das Eis ebenfalls herstellen. Dafür die Eismasse in eine Form füllen und ins Eisfach stellen. Mindestens alle 30 Minuten gut verrühren, damit sie cremig wird. In einer Eismaschine wird das Eis wesentlich geschmeidiger.

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)