

Anita Jollit | Hotel Restaurant Zum Ochsen in Durlach
Kochkolumne *liveMagazin* September-Oktober 2011

Pancakes mit Vanilleeis (für 4 Personen)

200 g doppelgriffiges Weizenmehl („Wiener Griessler“)
1/2 Päckchen Backpulver
0,2 l Buttermilch
2 Eigelbe
8 EL Sonnenblumenöl
2 EL Zucker
1/2 TL Salz
8 Kugeln Vanilleeis
100 g Himbeeren
100 g Heidelbeeren
1 Pfirsich
Puderzucker

Mehl und Backpulver mischen, unter die Buttermilch rühren. Nach und nach Eigelb, 4 EL Sonnenblumenöl, Zucker und Salz unterrühren. 10 Minuten ausquellen lassen. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, für jeden Pancake einen 1 Löffel Teig nehmen und die Pancakes von beiden Seiten goldbraun backen. Nach und nach alle Pancakes ausbacken. Himbeeren und Heidelbeeren waschen, putzen und gut abtropfen lassen. Den Pfirsich in dünne Spalten schneiden. Die Pancakes mit dem Obst und dem Vanilleeis auf Tellern anrichten und ganz leicht mit Staubzucker bestäuben.

Pro Person: 622 kcal (2604 kJ), 11,6 g Eiweiß, 33,0 g Fett, 68,7 g Kohlenhydrate

