

Blaubeer-Pancakes mit Vanille-Sahne-Quark

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Vanille-Sahne-Quark:

125 ml Schlagsahne, 1 Vanilleschote,
3 EL Langnese Honig Sommerblüte
goldklar, 125 g Speisequark

Für den Pancake-Teig:

80 g Butter, 2 Eier, 250 g Mehl, 2 TL
Backpulver, Salz, 60 g Langnese
Honig Sommerblüte goldklar, 300 ml
Buttermilch, 125 g Blaubeeren, 50 g
Butterschmalz



Die Sahne steif schlagen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit Honig und Quark verrühren. Sahne unterheben und bis zum Servieren kalt stellen. Für den Teig Butter schmelzen, Eier verquirlen, Mehl mit Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Eier, Butter, Honig und Buttermilch zugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Blaubeeren kurz abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen und unter den Teig heben. In einer großen Pfanne (26 cm) das Butterschmalz erhitzen, und nacheinander 16 Pancakes backen. Dafür jeweils 1 Esslöffel Teig hineingeben und die Pancakes von jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun backen. Fertige Pancakes im 100 Grad heißen Backofen warm halten und mit dem Vanille-Quark servieren.