

Pfannkuchen-Blaubeer-Türmchen

😊 happy-mahlzeit.com/2021/09/10/pfannkuchen-blaubeer-tuermchen

Zutaten für 2 Personen

Für den Pfannkuchen-Teig:

- 2 EL Blaubeeren
- 1 Ei
- 1 Ei, davon das Eiweiß
- 100 ml Buttermilch
- 60 g Mehl
- 4 EL Zucker
- 1 EL Backpulver
- Puderzucker
- Butter zum Braten

Für die Creme und Blaubeeren:

- 180 g Blaubeeren
- 1 Ei, davon das Eiweiß
- 70 g Mascarpone
- 150 ml Schlagsahne
- 2 cl Cassis-Likör
- 1 EL Vanillezucker

Für die Garnitur:

- 10 Himbeeren
- 2 Stängel Minze

Zubereitung:

Die Blaubeeren waschen und trocken tupfen.

Für den Teig Buttermilch, 1 ganzes Ei, Mehl, Zucker und Backpulver mit einem Rührgerät schaumig schlagen. 2 EL der Blaubeeren mit einer Gabel zerdrücken und unter die Pfannkuchenmasse rühren. 1 Ei trennen und das Eiweiß schaumig schlagen. Den Eischnee ebenfalls unter den Teig heben. In einer Pfanne Butter zerlassen und den Teig darin zu Pfannkuchen ausbacken. Aus den Pfannkuchen Kreise ausstechen, mit Puderzucker bestäuben und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Für die Creme 1 Ei trennen und das Eiweiß schaumig schlagen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Eischnee, Sahne mit Vanillezucker, Mascarpone und 2 EL zerdrückte Blaubeeren zu einer Creme verrühren.

Die Hälfte der restlichen Blaubeeren beiseitelegen, die andere Hälfte mit Cassis-Likör pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur Himbeeren waschen und trocken tupfen. Minze abbrausen und trockenwedeln.

Pfannkuchenkreise, Creme und restliche Blaubeeren auf Tellern immer abwechselnd zu einem Türmchen schichten. Pürierte Blaubeeren um das Türmchen träufeln. Mit Minze und Himbeeren garnieren und servieren.

Rezept: Daniela Blum

Quelle: Die Küchenschlacht vom 29. September 2016

Episode: Hauptgang & Dessert