



Camilo López

Blaubeer-Pancake mit Buttermilch-Honig-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:

375 ml Buttermilch
125 ml Schlagsahne
1 Limette
50 g Honig

Die Limette abreiben und komplett auspressen. Buttermilch, Schlagsahne, Honig, Limettensaft und Abrieb mit einem Schneebesen gut vermengen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Blaubeer-Pancakes:

150 g frische Blaubeeren
1 Ei
100 ml Buttermilch
30 g Butter
100 g Mehl
½ TL Backpulver
50 g Honig
Salz, aus der Mühle

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Ei trennen.

Eigelb mit Honig und 1 EL zerlassener Butter verquirlen.

Eiweiß mit einer Prise Salz anschlagen und mit Buttermilch mischen.

Unter die Mehlmischung rühren. Danach die Eigelbmasse unterrühren.

Teig 10 Minuten quellen lassen. Blaubeeren waschen und trockentupfen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und nach der halben Backzeit mit Blaubeeren bestücken, Pancakes wenden und goldgelb backen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze
Puderzucker, zum Bestäuben

Minze abbrausen und trockenwedeln.

Das Dessert auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Minze garnieren und servieren.