

Buttermilch-Pancakes mit Blitz-Blaubeereis

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Personen
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

	<u>Pancakes:</u>	1 EL	Butter
2	Eier	150 g	FrISChe Blaubeeren
1 Prise	Salz		<u>Blaubeereis:</u>
170 g	Mehl	200 g	TK-Blaubeeren
50 g	Zucker	200 g	Griechischer Joghurt
1 TL	Backpulver	2 EL	Honig
1 EL	Vanillezucker	1	Spritzer Limettensaft
	Spritzer Zitronensaft		FrISChe Blaubeeren
180 ml	Buttermilch		Ein paar Zweige frISChe Minze

Zubereitung:

Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillezucker in einer Schüssel zusammen mit der Buttermilch und dem Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Einen Spritzer Zitronensaft und das geschlagene Eiweiß unter die Masse rühren. Die Butter bei mittlere Hitze in der Pfanne erhitzen, den Teig in die Pfanne geben, Blaubeeren draufgeben und von beiden Seiten ausbacken. Die tiefgefrorenen Beeren zusammen mit dem Joghurt, dem Honig und Limettensaft in einer Küchenmaschine zu einem cremigen Eis mixen. Die Pancakes warm mit Eis servieren. Mit frischen Blaubeeren und Minzzweigen dekorieren.