

REZEPT

Fruchtige Baiser Pancakes mit Avocadocreme



Foto: Solpuro

Rezept von Jan P. Cleusters für Solpuro

Zutaten für 2 Personen: 150 g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 EL Zucker, etwas Salz, eine Limette, 250 ml Milch, ein Ei, etwas Öl, eine Hand voll Beerenfrüchte, eine Vanilleschote, 100 ml Kirschsafft, 1 Msp. Speisestärkr, 2 Eier, 100 g Zucker, ein Paket Solpuro
AVOCADO-CREmmmh!ME

Zubereitung:

Für den Pancake-Teig Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und den Abrieb von der Limette in einer Schüssel miteinander vermengen. Die Milch zusammen mit dem Ei in einem Messbecher verquirlen, dem Mehlgemisch zugeben und die Masse zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine große Pfanne mit etwas Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und darin die Pancakes nach und nach braten. Die Beerenfrüchte unter fließend kaltem Wasser waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in einer Schüssel beiseite stellen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und beides mit dem Kirschsafft in einem Topf zum Kochen bringen. Die Stärke mit einem EL Wasser verrühren und dem kochenden Kirschsafft zugeben. Den Kirschsafft erneut zum Kochen bringen und die vorbereiteten Beerenfrüchte zugeben. Sofort vom Herd nehmen und ggf. mit Zucker abschmecken. Die rote Grütze etwas abkühlen lassen und die Vanilleschote entfernen. Für das Baiser die Eier trennen und das Eiweiß auf mittlerer Stufe schaumig aufschlagen. Den Zucker je TL nach und nach dem Eiweiß zugeben und die Masse so lange schlagen, bis der Eischaum fest ist.

Mithilfe eines Spritzsacks den Zuckerschnee auf ein mit Backpapier vorbereitetes Backblech spritzen und im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad Celsius zirka zwei Stunden backen.
Die Pancakes gleichermaßen mit Solpuro Avocado-CREmmmh!ME bestreichen, lauwarme Beerenfrüchte darauf anrichten sowie mit zerbrochenem Baiser bestreuen.