

Pfannkuchen-Rose mit Himbeer-Sahne-Soße, Mandeln

Für zwei Personen

50 g frische Himbeeren	100 g gefrorene Himbeeren	2 Eier
100 g Mehl	4 TL Zucker	1 EL Puderzucker
3 EL Butter	2 EL Joghurt, 3,5 %	100 ml Milch
150 ml Sahne	4 EL gehobelte Mandeln	1 Vanilleschote
6 Blätter Minze		

Die Eier aufschlagen und mit der Milch sowie zwei Teelöffeln Zucker in einer Rührschüssel kurz verschlagen. Das Mehl nach und nach untermischen, bis ein glatter Teig entsteht. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und nacheinander zwei Pfannkuchen aus dem Teig backen. Die fertigen Pfannkuchen auf einem Backpapier abkühlen lassen. Anschließend zwei etwas dickere Pfannkuchen mit geringerem Durchmesser in der Pfanne backen. Vor dem Wenden jeweils einen Esslöffel Mandeln in die Mitte geben und anschließend wenden. Die Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Die Hälfte Vanillemark mit der Sahne steif schlagen. Die übrige Butter in einem Topf schmelzen lassen und die gefrorenen Himbeeren hineingeben. Sobald sie aufgetaut sind das restliche Vanillemark, den restlichen Zucker und den Joghurt untermischen. Die Masse abkühlen lassen und anschließend unter die Sahne heben. Die Pfannkuchen in circa drei Zentimeter breite Streifen schneiden und seitlich aufrollen, so dass eine Rose entsteht. Die übrigen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Mandelpfannkuchen mit der Himbeer-Sahne-Sauce bestreichen und die Pfannkuchen-Rosen darauf setzen. Die gerösteten Mandeln sowie die frischen Himbeeren darüber geben, mit der Minze sowie etwas Puderzucker bestreuen und servieren.

Max Schwarz am 04. April 2014