

Buchweizen-Schmarrn mit Honig-Mascarpone und Pistazien

Für zwei Personen

Für den Pfannkuchen:

100 g Buchweizenmehl	200 g Sahne	2 TL Backpulver
2 Eier	50 g Butter	3 EL Zucker
3 EL gehackte Pistazien	1 Prise feines Salz	

Für die Honig-Mascarpone:

200 g Mascarpone	3 EL Honig
------------------	------------

Für den Pfannkuchen:

Das Buchweizenmehl mit Backpulver mischen und sieben. Mehl mit Eiern, Zucker und etwas Salz in einer Schüssel verrühren. Die Sahne und etwas Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen und unter den Teig heben.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Schmarrn-Teig hineingeben und von beiden Seiten ca. 4 Minuten goldgelb backen. Den Schmarrn in mundgerechte Stücke teilen und in der Pfanne mit aufgeschäumter Butter nochmals nachbraten.

Für die Honig-Mascarpone:

Die Mascarpone mit Honig in einer Schüssel cremig rühren.

Den Buchweizenschmarrn auf Tellern anrichten, die Honig-Mascarpone darüber verteilen, mit den gehackten Pistazien bestreuen und servieren.

Claudia Pietza am 06. April 2017