

## Schaum-Pfannkuchen mit Mango

### Für zwei Personen

1 Mango, à 500 g	2 Eier	120 g Mehl
4 EL Zucker	175 ml Milch	2 EL Butterschmalz
1 Prise Salz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Das Mehl, den Zucker, die Eigelbe und die Milch in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Die Prise Salz ins Eiweiß geben und steif schlagen. Den Eischnee mit einem Spatel unter den Teig heben. Den Teig anschließend ruhen lassen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein entfernen und in dünne Spalten schneiden. Das Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Mangospalten in die heiße Pfanne geben und darin anbraten. Den Pfannkuchenteig über den Mangospalten verteilen und für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten und servieren.

Sven Brahm am 19. Juli 2012