

Schaum-Pfannkuchen mit Mango

Für zwei Personen

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

Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Mehl und dem Zucker vermengen. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und ebenfalls zugeben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Die Mango schälen und in Streifen schneiden. Etwas Zucker in einer Pfanne erhitzen und die Mangoscheiben darin karamellisieren. Den Teig darüber geben und anbraten. Anschließend für circa 15 Minuten in den Backofen geben. Den Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Rainer Pfandzelter am 21. März 2013