

Pfannkuchen mit Sahne und marinierten Erdbeeren

Für zwei Personen

500 g Erdbeeren	2 EL Aceto Balsamico	500 ml Sahne
3 Eier	250 ml Milch	125 ml Wasser
2 EL Zucker	5 EL Vanillezucker	150 g Mehl
3 EL Sonnenblumenöl	Puderzucker, Salz	

Die Erdbeeren putzen, waschen, in eine Schüssel geben und zuckern. Den Balsamico darüber träufeln und einige Minuten ziehen lassen. Für den Pfannkuchenteig ein Ei trennen und das Eigelb mit den zwei ganzen Eiern verquirlen, anschließend das Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Das Wasser und die Milch hinzufügen, salzen und gut verquirlen. In einer beschichteten Pfanne mit Sonnenblumenöl die Pfannkuchen ausbacken. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und zusammen mit den Erdbeeren und dem Pfannkuchen auf einem Teller anrichten. Mit Puderzucker garnieren und servieren.

Maik Spindler am 12. Juni 2014