

Vanille-Pfannkuchen mit Schoko-Soße und Walnüssen

Für zwei Personen

Für den Pfannkuchenteig:

| | | |
|-----------------|------------------|-------------|
| 200 g Mehl | 150 g Zucker | 3 Eier |
| 1 Vanilleschote | 200 ml Vollmilch | 10 g Butter |
| Salz | | |

Für die Schokosauce:

| | | |
|----------------------------|--------------|-------------|
| 175 g Zartbitterschokolade | 100 g Zucker | 25 g Butter |
|----------------------------|--------------|-------------|

Für die Walnüsse:

| | | |
|----------------|-------------|-------------|
| 100 g Walnüsse | 25 g Zucker | 25 g Butter |
|----------------|-------------|-------------|

Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mit Eigelb, Zucker und einer Prise Salz vermengen. Mehl und ein wenig Milch vorsichtig dazugeben, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Vorsichtig den Eischnee unterheben.

Butter schmelzen und den Teig von beiden Seiten goldbraun backen. Einige Pfannkuchen ausbacken und mit einem Ausstecher in die gewünscht Form bringen.

Zucker mit vier Esslöffeln Wasser in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze einrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Schokolade in Stücke brechen und portionsweise unterrühren, dabei jede Portion schmelzen lassen, bevor die nächste dazugegeben wird. Butter ebenfalls stückchenweise dazu geben und unterrühren.

Walnüsse grob hacken. Butter in einer Pfanne auflösen, Zucker hinzugeben und die Nüsse in der Pfanne schwenken, bis sie karamellisieren.

Die Pfannkuchen stapel, mit Sauce übergießen und die Walnüsse darüber geben. Auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Grafen am 30. Oktober 2015