

# Blaubeer-Pancake mit Buttermilch-Honig-Eis

**Für zwei Personen**

**Für das Eis:**

375 ml Buttermilch                      125 ml Schlagsahne    1 Limette  
50 g Honig

**Für die Blaubeer-Pancakes:**

150 g frische Blaubeeren            1 Ei                            100 ml Buttermilch  
30 g Butter                            100 g Mehl                     $\frac{1}{2}$  TL Backpulver  
50 g Honig                            Salz

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Minze                        Puderzucker

**Für das Eis:**

Die Limette abreiben und komplett auspressen. Buttermilch, Schlagsahne, Honig, Limettensaft und Abrieb mit einem Schneebesen gut vermengen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

**Für die Blaubeer-Pancakes:**

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Ei trennen.

Eigelb mit Honig und 1 EL zerlassener Butter verquirlen. Eiweiß mit einer Prise Salz anschlagen und mit Buttermilch mischen. Unter die Mehlmischung rühren. Danach die Eigelbmasse unterrühren.

Teig 10 Minuten quellen lassen. Blaubeeren waschen und trockentupfen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und nach der halben Backzeit mit Blaubeeren bestücken, Pancakes wenden und goldgelb backen.

**Für die Garnitur:**

Minze abbrausen und trockenwedeln.

Das Dessert auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Minze garnieren und servieren.

Camilo López am 01. August 2019