

# Buttermilch-Pancakes mit Blaubeeren und Eis-Praline

## Für 4 Portionen

|                    |                               |                    |
|--------------------|-------------------------------|--------------------|
| 550 ml Buttermilch | 1 Ei                          | 1 TL Zucker        |
| 1 Prise Salz       | 250 g Mehl                    | 1 EL Backpulver    |
| 150 g Blaubeeren   | 1 Flasche Blaubeersoße        | 1 Pck. Karamelleis |
| 1 Pck. Krokant     | 1 Pck. kleine Schokoblättchen | 10 g Puderzucker   |

Die Arbeitsschritte ähneln der Zubereitung von Pfannkuchen. Die Buttermilch und das Ei in einer Schüssel mit dem Schneebesen schlagen. Zucker hinzufügen. Danach Backpulver, eine Prise Salz und Mehl zugeben und alles miteinander verrühren. Anschließend die Blaubeeren hinzufügen und langsam unterheben.

In einer Pfanne etwas Öl heiß werden lassen und die Pancakes darin von beiden Seiten ausbacken. Zum Anrichten die Pancakes auf Krepppapier etwas abtropfen lassen, damit das überschüssige Fett aufgesaugt wird.

Auf einen Teller einen Löffel Blaubeer-Soße geben und durch Schwenken des Tellers verteilen. Eine Kugel Eis in Krokant und Schokolade wälzen. Den Pancake auf den Teller legen und die Eispraline darauf setzen. Mit etwas Puderzucker garnieren.

Frank Rosin am 22. Juli 2014