

Buttermilch-Pfannkuchen mit Zwetschgen-Kompott

Für vier Personen

Für das Kompott	50 g Zucker	1 Stange Zimt
200 ml Rotwein	400 g Zwetschgen, Tk	Für die Pfannkuchen
2 Eier	200 ml Buttermilch	150 g Mehl
1 TL Zucker	1 Prise Salz	50 g Butter
Puderzucker		

50 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Zimtstange zugeben und mit Rotwein ablöschen. Die Hälfte der Zwetschgen zugeben und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten einkochen lassen. Gelegentlich umrühren. Anschließend die restlichen Zwetschgen zugeben und zwei bis drei Minuten im Sud erwärmen. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Für den Pfannkuchen die Eier mit Buttermilch, Mehl, Salz und 150 Gramm Zucker verquirlen. Bei Klümpchen den Teig durch ein feines Sieb gießen. Jeweils einen halben Teelöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und jeweils zwei Pfannkuchen von etwa zehn Zentimeter Durchmesser ausbacken. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten. Die Buttermilchpfannkuchen auf Tellern auslegen. Das Zwetschgenkompott daneben anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Horst Lichter am 27. Oktober 2012