

Pancakes auf Pflaumen-Kompott und Natur-Joghurt

Für 4 Portionen

Pancakes:

5 Eier	50 g Zucker	300 g Natur-Joghurt
300 g Mehl, 405	50 g Butter, zerlassen	1 EL Backpulver
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Mandarine, Abrieb	Butter

Pflaumen-Kompott:

200 g Natur-Joghurt	500 g Pflaumen	100 g brauner Zucker
50 ml Pflaumen-Likör	1 Zweig Rosmarin	3 Sternanis
2 Zimtstangen	1 Nelke	1 Vanilleschote
Speisestärke		

Pancakes:

Eier, Zucker und 300 g Joghurt in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut verrühren.

Mehl, Backpulver, Butter und Zitrusabrieb hinzufügen und glattrühren.

Den Teig abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und leicht mit Butter einfetten.

Den Teig portionsweise (je 2 EL) in die Pfanne geben und zu 8 cm großen Kreisen verstreichen. Sobald sich Bläschen an der Oberfläche bilden, die Pancakes wenden und goldbraun fertigbacken.

Pflaumen-Kompott:

Zucker in einem Topf auf mittlerer Hitze karamellisieren, dann Gewürze hinzufügen und mit Pflaumenlikör ablöschen. Pflaumenhälften, Rosmarin und ausgekratzte Vanilleschote zugeben und 10 Minuten sanft köcheln lassen. Bei Bedarf mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke abbinden.

Etwas Pflaumenkompott mittig auf dem Teller anrichten, 12 Pancakes daraufsetzen und erneut etwas Kompott darüber geben.

Zum Abschluss Naturjoghurt (200 g) darüber träufeln und sofort servieren.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 11. August 2026