

# Pancakes mit panierten Birnen

## Für 2 Personen

1 große Birne (Williams)	1 unbehandelte Zitrone	1 Ei
20 g Butter	100 ml Milch	170 g Mehl
100 g Paniermehl	2 TL Backpulver	50 g Puderzucker
1 EL Zucker	2 EL Ahornsirup	1 Prise Zimt
1,5 l Kokosfett	20 ml Öl	1 Prise Salz

Das Kokosfett in der Friteuse auf 170 Grad vorheizen. In einer Schüssel 120 g Mehl, ein Esslöffel Zucker, eine Prise Salz und zwei Teelöffel Backpulver mischen. Die Milch und das Öl separat vermengen. Die Flüssigkeiten anschließend darüber geben und zügig verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Butter in einer Pfanne zerlassen und pro Pancake zwei Esslöffel Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten. Die Zitrone auspressen. Die Birne schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Panierstraße herstellen. Zuerst ein Gefäß mit Zitronensaft bereit stellen. In einem zweiten Gefäß 50 Gramm Puderzucker mit 50 Gramm Mehl mischen und eine Prise Zimt zugeben. In der dritten Panierstation ein Ei aufschlagen und für die vierte Station das Paniermehl bereit stellen. Die Birnenscheiben durch die Panierstraße führen Kurz vor dem Anrichten die Birnen ins Sieb der Friteuse geben und kurz bräunen lassen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Drei Pancakes abwechselnd mit Ahornsirup übereinander schichten und die Birnenscheiben darum legen. Anschließend auf Tellern anrichten und servieren.

Reiner Granderath am 29. Dezember 2011