

Pfannkuchen mit beschwipsten Birnen

Für zwei Personen

2 Birnen aus dem Glas	2 Eier	150 g Mehl
2 Pck. Vanillezucker	1 Msp. Backpulver	1 TL Kakaopulver
3 EL Zucker	2 EL Sahnesteif	125 ml Mineralwasser
150 ml Sahne	3 EL Birnenlikör	Butter

Aus den Eiern, einem Päckchen Vanillezucker, Backpulver, Mehl und dem Mineralwasser einen Teig herstellen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pfannkuchen darin ausbacken. Die Birnen fächerförmig aufschneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Birnen hineingeben. Den Birnenlikör aufgießen und reduzieren lassen. Die Birnen anschließend auf den Teig geben. Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen. Den Pfannkuchen mit den Birnen und der Sahne auf Tellern anrichten, mit etwas Kakaopulver bestäuben und servieren.

Bodo Kammann am 10. Januar 2013