

Palatschinken mit Erdbeer-Püree

Für zwei Personen

1 Schale reife Erdbeeren	100 g Mehl	1 Ei
1 Vanilleschote	100 ml Milch	100 ml Mineralwasser
1 Zitrone	100 g Puderzucker	1 cl Waldhimbeergeist
250 ml Sahne	Salz, Sonnenblumenöl	Zitronenmelisse

Mineralwasser, Milch, Ei und Salz in einer Schüssel verquirlen. Das Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Etwas Öl in einer beschichteten, flachen Pfanne erhitzen. Eine Kelle des Teiges in die Pfanne geben und einen dünnen Pfannkuchen ausbacken. Die Erdbeeren und die Himbeeren waschen und jeweils eine kleine Menge zur Seite legen. Die restlichen Erdbeeren und Himbeeren mit dem Puderzucker in einem hohen Gefäß cremig pürieren. Das Püree durch ein dünnes Sieb passieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Püree mit dem Himbeergeist und Zitronensaft abschmecken. Das Vanillemark aus der Vanilleschote kratzen. Die Sahne steif schlagen. Währenddessen Vanillemark und Puderzucker zu der Sahne geben. Die Sahne unter die Früchtecreme heben. Die übrigen Erdbeeren würfeln und unter die Crème heben. Den Palatschinken mit der Früchtecreme füllen. Den Palatschinken auf einem Teller anrichten. Mit den übrigen Früchten und der Zitronenmelisse garnieren und mit Puderzucker bestreuen.

Eva Rieglhofer am 04. April 2013