

Buchweizen-Pfannkuchen mit Himbeer-Eis

Für zwei Personen

250 g Himbeeren, TK	200 g Mehl	200 g Buchweizenmehl
200 g Sojamehl	1 EL dunkle Kuvertüre	2 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker	Puderzucker	Sonnenblumenöl
2 EL Agavensirup	500 ml Sojareisdrink	500 ml vegane Schlagsahne
1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ EL Zimtpulver	

Das Mehl, das Buchweizenmehl, das Sojamehl, den Sojareisdrink, den Zucker, den Vanillezucker, das Zimtpulver und den Agavensirup in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend zehn Minuten ruhen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Himbeeren zusammen mit dem Puderzucker und dem Vanillemark pürieren. Die Schlagsahne aufschlagen. Anschließend unter die Himbeeren rühren und das Eis kühl stellen. Eine Pfanne mit dem Sonnenblumenöl erhitzen und aus dem Teig Pfannkuchen backen. Die Kuvertüre in einem Topf erwärmen. Die Buchweizenpfannkuchen mit dem Himbeereis auf Tellern anrichten, mit der flüssigen Kuvertüre und etwas Puderzucker garnieren und servieren.

Britta Clausen am 16. April 2014