

# Schwäbische Mandel-Pfannkuchen, weiße Schokoladen-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Mandelpfannkuchen:**

3 Eier	250 ml Milch	125 ml Wasser
100 g Mehl	25 g gemahlene Mandeln	2 EL Zucker
1 Prise Salz	Sonnenblumenöl	

**Für die Schokoladensauce:**

150 g weiße Schokolade	100 ml Sahne	50 g getrocknete Aprikosen, soft
2 EL Mandelblättchen	Puderzucker	

Eins der Eier trennen und das Eigelb mit den beiden übrigen Eiern verquirlen. Das Mehl zusammen mit den gemahlenden Mandeln und dem Zucker zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Milch sowie 125 Milliliter Wasser zufügen, salzen und alles verrühren. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin goldbraun zu Pfannkuchen ausbacken. Die Pfannkuchen anschließend aufrollen und schräg halbieren. Die weiße Schokolade hacken. Die Sahne einmal aufkochen, vom Herd nehmen, die gehackte Schokolade darin auflösen und abkühlen lassen. Die Aprikosen in dünne Scheiben schneiden. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Die Mandelpfannkuchen zusammen mit der Schokoladensauce auf einem Teller anrichten. Mit den Aprikosen sowie den Mandelblättchen bestreuen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Maik Spindler am 13. Juni 2014