

# Heidelbeer-Pancakes mit Pistazien-Honig-Eis

**Für zwei Personen**

**Für das Pistazieneis:**

250 ml Sahne	250 ml Milch	4 Eier
100g flüssiger Honig	100 g Pistazien, gemahlen	25 g Pistazien, gehackt

**Für die Heidelbeerpancakes:**

100 g Heidelbeeren	1 Zitrone	3 Eier
250 ml Milch	250g Weizenmehl	50 g Zucker
1 Pkg. Backpulver	Butter	

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen.

Für das Eis Milch, Honig und Schlagsahne in einem Topf aufkochen. Zwei Eier trennen. Zwei Eigelbe und zwei ganze Eier mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75 bis 80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Konsistenz der aufgeschlagenen Masse prüfen, indem man mit einem Löffel durch die Masse zieht. Wenn sich beim Pusten auf dem Löffelrücken eine „Rose“ bildet, ist die richtige Konsistenz erreicht. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen, Pistazien zugeben, mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren.

Für die Heidelbeerpancakes Eier trennen. Zitrone waschen und trocken reiben. Etwas Schale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Mehl, Backpulver, Zucker, Milch, Eigelb und Zitronenabrieb mit einem Spritzer Zitronensaft verrühren und 15 Minuten ruhen lassen. Heidelbeeren waschen, gut abtropfen lassen und unter den Teig geben.

Butter in einer Pfanne erhitzen, mit einem Esslöffel Teigkleckse hineingeben und jeweils ein bis zwei Minuten auf jeder Seite goldbraun backen. Im Ofen bei 80 Grad warm halten. Nocken von Pistazieneis abstechen und mit gehackte Pistazien garnieren.

Pistazieneis mit Heidelbeerpancakes auf einem Teller anrichten und servieren.

Martin Wiatrek am 28. April 2016