

# Pfannkuchen-Blaubeer-Türmchen

## Für zwei Personen

### Für den Pfannkuchen-Teig:

2 EL Blaubeeren	2 Eier	100 ml Buttermilch
60 g Mehl	4 EL Zucker	1 EL Backpulver
Puderzucker	Butter	

### Für Creme und Blaubeeren:

180 g Blaubeeren	1 Ei, davon das Eiweiß	70 g Mascarpone
150 ml Schlagsahne	2 cl Cassis-Likör	1 EL Vanillezucker

### Für die Garnitur:

10 Himbeeren	2 Stängel Minze
--------------	-----------------

Blaubeeren waschen und trocken tupfen.

Für den Pfannkuchen-Teig Buttermilch, ein ganzes Ei, Mehl, Zucker und Backpulver mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Zwei Esslöffel der Blaubeeren mit einer Gabel zerdrücken und unter die Pfannkuchenmasse rühren. Ein Ei trennen und Eiweiß schaumig schlagen. Eischnee ebenfalls unter den Teig heben. In einer Pfanne Butter zerlassen, Teig zu Pfannkuchen ausbacken. Aus den Pfannkuchen Kreise ausstechen, mit Puderzucker bestäuben und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Für die Creme ein Ei trennen und Eiweiß schaumig schlagen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Eischnee, Sahne mit Vanillezucker, Mascarpone und zwei Esslöffel zerdrückte Blaubeeren zu einer Creme verrühren. Die Hälfte der restlichen Blaubeeren beiseitelegen, die andere Hälfte mit Cassis-Likör pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur Himbeeren waschen und trocken tupfen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Pfannkuchenkreise, Creme und restliche Blaubeeren auf Tellern immer abwechselnd zu einem Türmchen schichten. Pürierte Blaubeeren um das Türmchen träufeln. Mit Minze und Himbeeren garnieren und servieren.

Daniela Blum am 29. September 2016