

Ofen-Pfannkuchen mit warmen Rum-Birnen und Matcha-Sahne

Für zwei Personen

Für den Ofenpfannkuchen:

1 Ei	65 ml Milch	40 g Mehl
Prise Salz	15 g Butter	Puderzucker
Matcha Pulver		

Für die Birne:

1 Nashi-Birne	1 EL Rum	1 Zitrone
2 EL Zucker		

Für die Matcha-Sahne:

100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Matcha Pulver	1 TL Zucker
--------------	--------------------------------	-------------

Für den Ofenpfannkuchen:

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen und eine gusseiserne Pfanne darin erwärmen.

In einer Schüssel das Ei und die Milch gut miteinander verrühren. Mehl sieben, mit der Prise Salz hinzufügen und den Teig für den Ofenpfannkuchen herstellen.

Die Pfanne mit einem Handtuch aus dem Ofen nehmen und die Butter darin schmelzen lassen. Danach sofort den Teig einfüllen und zurück in den Ofen stellen. Für 13-15 Minuten backen (während der Backzeit darf der Ofen NICHT geöffnet werden!). Wenn alles gut funktioniert, wird sich der Ofenpfannkuchen schön wellen.

Für die Birne:

Die Birne schälen und in Spalten schneiden. Zitrone auspressen.

In einem kleinen Topf die Birnenspalten mit dem Wasser bedecken und leicht andünsten. Zucker, Rum und 1 TL Zitronensaft hinzufügen und bei geringer Hitze einkochen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Für die Matcha-Sahne:

Den Zucker mit dem Matcha Pulver vermischen.

Die Sahne mit einem Handmixer etwas anschlagen, dann die Matcha- Zucker-Mischung hinzufügen und die Sahne steif schlagen.

In einem kleinen Schälchen separat anrichten.

Den Ofen-Pfannkuchen mit den Rum-Birnen belegen, mit Puderzucker und Matcha-Pulver garnieren. Die Matcha-Sahne separat anrichten und alles zusammen servieren.

Christian-Johannes Weigl am 05. März 2020