

Mandel-Pfannkuchen mit Obst-Salat und Karamell-Soße

Für zwei Personen

Für den Pfannkuchen:

2 EL gemahlene Mandeln	100 ml Mandelmilch	$\frac{1}{2}$ Ei
Sprudelwasser	60 g Mehl	1 EL Zucker
$\frac{1}{2}$ EL Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ TL Backpulver	Pflanzenöl
1 Prise Salz		

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Papaya	1 Drachenfrucht	$\frac{1}{2}$ Mango
1 Orange	1 Kiwi	1 Drachenfrucht
2 Maracuja	40 g Honig	250 ml klarer Orangensaft
2 TL Speisestärke		

Für die Karamellsauce:

1 Zitrone	100 ml Sahne	60 g Butter
1 Vanilleschote	100 g Zucker	

Für die Garnitur:

gemahlene Mandeln	Puderzucker	essbare Blüten
-------------------	-------------	----------------

Für den Pfannkuchen: Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Mehl mit Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel gut vermengen. Milch einrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Das verquirlte Ei zufügen und unterrühren. Sprudelwasser hinzufügen. Etwa 20 Minuten ruhen lassen. Gemahlene Mandeln leicht in der Pfanne anrösten und zum Teig geben.

Eine beschichtete Pfanne (26 cm Ø) erhitzen und dünn mit Öl auspinseln.

Mit einer Kelle etwas Teig hineingeben und gleichmäßig verteilen. Wenn der Teig fest und die Unterseite hellbraun ist, Pfannkuchen vorsichtig wenden und kurz zu Ende backen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Fertige Pfannkuchen (falls nötig) im Backofen warm halten.

Für den Salat: Vom Orangensaft 1 EL abnehmen und mit der Stärke verrühren.

Restlichen Saft mit Honig und der restlichen ausgekratzten Vanilleschote und dem Mark (von oben) aufkochen und 4 Minuten köcheln lassen.

Stärke in die kochende Flüssigkeit einrühren, 1 Minute köcheln, dann abkühlen lassen.

Papaya, Mango, Kiwi, Drachenfrucht und Orange schälen und in kleine Stücke schneiden. Je nach Lust die Hälfte mit einem Kugelausstecher zu Kugeln formen. Fruchtfleisch der Maracuja auslösen. Obst mit der Orangensauce mischen.

Für die Karamellsauce: Zitrone halbieren, auspressen und 2 EL Saft auffangen. Zucker mit 2 EL Wasser in einen Topf geben. Aufkochen und köcheln lassen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. Sahne unter Rühren zugeben. Unter Rühren köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen. Butter würfeln und zusammen mit Zitronensaft einrühren.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark einer halben Schote herauskratzen und unterrühren. Abkühlen lassen. Ein bisschen der Sauce über die Pfannkuchen geben und den Rest separat mit beistellen. Die andere Hälfte der Schote für den Salat aufbewahren.

Für die Garnitur: Dessert mit Puderzucker und Mandeln bestäuben. Blüten abbrausen, trockenwedeln und über das Gericht verteilen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Haßfeld am 26. August 2020