

## Südsee-Traum

### Für 2 Personen

|                   |                   |                   |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| 1 Apfel           | 2 Kiwis           | 1 Banane          |
| 50 g Himbeeren    | 50 g Brombeeren   | 50 g Heidelbeeren |
| 1 Ananas          | 0,5 Honigmelone   | 0,5 Wassermelone  |
| 1 Orange          | 12 Litschies      | 3 Eier            |
| 300 ml Vanilleeis | 500 ml Milch      | 250 g Mehl        |
| 4 cl Crèmelikör   | 50 g Kandiszucker | 50 g Butter       |
| Pflanzenöl        | Salz              |                   |

Das Vanilleeis antauen lassen. Den Apfel schälen, halbieren und entkernen. Die Kiwis und die Banane ebenfalls schälen. Die Ananas schälen und vom Strunk befreien. Die Honig- und die Wassermelone halbieren und von der dicken Schale befreien. Die Orange halbieren, schälen und die Filets herauslösen. Die Litschies schälen und vom Kern befreien. Das Obst anschließend in grobe Stücke schneiden und mit den Beeren vorsichtig vermengen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, den Kandiszucker hinzufügen und die Früchte darin karamellisieren. Anschließend den Crèmelikör hinzufügen, das Obst damit vermengen und das Ganze und beiseite stellen. Das Mehl mit den Eiern und der Milch zu einem cremigen Teig vermengen. Dem Pfannkuchenteig eine Prise Salz hinzufügen. Das Pflanzenöl in einer weiteren Pfanne zerlassen und darin zwei Pfannkuchen goldbraun ausbacken. Die Pfannkuchen in Viertel schneiden und zusammen mit dem Obst und jeweils einer Kugel Vanilleeis auf Tellern anrichten.

Horst Lichter am 9. Oktober 2009