

# Blaubeer-Pfannkuchen

## Für zwei Personen

200 g Blaubeeren	400 ml Milch	5 Eier
50 g Zucker	200 g Butter	160 g Mehl
$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 Schuss Mandellikör
Salz		

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Für die Pfannkuchen Milch mit dem Mehl glattrühren, sodass keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Aus der Vanilleschote mithilfe eines Messerrückens das Mark heraus kratzen. Mit einer Raspel Zitronenschale abreiben. Vier Eier aufschlagen und ein Ei trennen. Das eine Eigelb zu den vier Eiern dazugeben. Nun die Eiermasse, Zitronenschale, Zucker, Vanille-Mark, Salz und das Mandellikör vermengen und mit dem Stabmixer aufmixen.

150 Gramm der Butter in einer Pfanne erwärmen, bis die Butter leicht bräunt und nussig schmeckt. Diesen Teil der Butter zum Teig geben und gut untermengen. Die Blaubeeren waschen. Ein wenig Butter in einer erwärmten Pfanne mit einem Pinsel ausstreichen. Mit einem Schöpfer die Hälfte der Teigmasse eingießen und die Hälfte der Blaubeeren darüber streuen. In der Pfanne wenden, bis eine goldbraune Farbe erreicht ist. Den Vorgang wiederholen.

Die beiden Pfannkuchen nun einzeln auf einem Blech auf Backpapier legen und im Ofen bei 50 Grad warmhalten.

Nelson Müller am 18. November 2016