

# Eier-Pfannkuchen mit Kirsch-Kompott und Guss

## Für 4 Portionen

1 Glas Schattenmorellen (720 ml)	100 ml Rotwein	20 g Speisestärke
1 TL Piment, gemahlen	3 EL Honig	4 Eier (Kl. M)
300 ml Milch	250 g Mehl	0,5 TL Backpulver
5 TL Butter	100 ml Sahne	1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Mandelblättchen	1 EL Puderzucker	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für das Kompott die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. 200 Milliliter des Kirschsafts zusammen mit dem Rotwein aufkochen lassen. Die Speisestärke mit dem Piment und fünf Esslöffeln Kirschsafte verrühren, in den köchelnden Saft einrühren und damit binden. Anschließend den Honig einrühren, die Kirschen unterheben und beiseite stellen. Drei Eier mit der Milch und einer Prise Salz verrühren, das Mehl und das Backpulver unterrühren. Portionsweise vier Teelöffel Butter in der Pfanne erhitzen und aus dem Teig nacheinander vier Pfannkuchen backen. Jeden Pfannkuchen mit einem guten Esslöffel Kirschkompott bestreichen und schräg in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit einem Teelöffel Butter einfetten und die Pfannkuchenstücke schön dekorativ darin verteilen. Die Sahne hinzufügen. Das übrige Ei trennen und das Eigelb mit dem Vanillezucker schaumig rühren. Anschließend das Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelb-Zuckermasse heben. Die komplette Masse gleichmäßig auf den Pfannkuchenröllchen verteilen, mit den Mandelblättchen bestreuen und für etwa zehn Minuten im Backofen backen. Abschließend aus dem Backofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und den restlichen Kirschkompott dazu reichen. Dazu schmeckt eine Eierlikörsahne!

Horst Lichter am 11. Februar 2012