

Pfannkuchen mit heißen Kirschen und Zimt-Sirup

Für vier Portionen

220 g Mehl	1 EL Vanillezucker	3 EL Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver	3 Eier	$\frac{1}{2}$ TL Salz
2 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ l Milch	Butterschmalz
1 Glas Schattenmorellen	50 g Zucker	1 TL Zimtpulver
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	200 g Sahne	2 EL Puderzucker
2-3 Stiele Minze zur Garnitur		

Mehl, Vanillezucker, Speisestärke und Backpulver in einer Schüssel mischen. Eier trennen. Das Eiklar mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe mit dem Zucker und der Milch verquirlen und unter das Mehl rühren. Zuletzt den Eischnee unterheben.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Teig portionsweise zugeben und goldbraune Pfannekuchen beidseitig ausbacken. Auf einer Platte warm legen.

Wie beschrieben fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für die heißen Kirschen die Kirschen in einem Sieb abgießen, den Saft auffangen. Den Kirschsafte mit dem Zucker, Zimt und der aufgeschnittenen Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Sud sirupartig eingekocht ist. Die Kirschen zugeben, untermischen und beiseite stellen.

Sahne in einen hohen Becher geben und halbsteif schlagen. Puderzucker zugeben und steif schlagen.

Die Pfannekuchen mit den heißen Kirschen anrichten, jeweils mit einem Schlag Sahne bedecken und mit Minze garnieren.

Horst Lichter am 14. November 2015