

Zwetschgen-Pfannkuchen

Für 2 Portion:

8 Zwetschgen	2 Vanilleschoten	4 Eier
150 g Mehl	Milch, Zucker	Butter, Zimt, Salz

Die Zwetschgen in der Mitte teilen und den Stein entfernen. Anschließend erneut halbieren. Eine Pfanne mit etwas Butter und Zucker erhitzen. Nun die Zwetschgen für den ersten Pfannkuchen in der Pfanne erhitzen. Eiweiß und Eigelb trennen. Die Eigelbe leicht schlagen und eine Prise Salz hinzu geben und mit etwas Mehl, Milch und Zimt vermengen. Das Eiweiß steif schlagen. Anschließend die Vanilleschote halbieren, mit einem Messer das Mark ausschaben und ins Eigelb geben. Jetzt noch etwas Zucker und das Eiweiß unterheben. Die Hälfte der Masse in der Pfanne auf die Zwetschen geben und kurz garen lassen. Bei 170 Grad Ober-/Unterhitze mit der Pfanne für zehn Minuten in den Ofen geben. Abschließend noch eine Prise Zucker auf dem Pfannkuchen verteilen. Für einen zweiten Pfannkuchen die Prozedur wiederholen. Den Pfannkuch wenden, auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 28. August 2013