



Kilian Brandenburg

Pancakes mit Salzkaramell und bunten Beeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Pancakes:

100 g Mehl
2 EL Zucker
1 TL Backpulver
1 TL Natron
1 Ei
100 g saure Sahne
2 EL Pflanzenöl

Mehl, Zucker, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. Das Ei und die saure Sahne unterrühren. In der Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Den Teig nach und nach in die Pfanne geben und die Pancakes bei mittlerer Hitze 2 bis 3 Minuten backen, bis die Unterseite leicht gebräunt ist. Wenden und fertig backen, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen.

Für das Salzkaramell:

20 g Butter
3 EL Sahne
50 g Rohrzucker
1 Prise Fleur de Sel

Zucker in einer Pfanne schmelzen und hellbraun karamellisieren. Die Butter dazugeben, schmelzen lassen und unterrühren. Sahne dazugeben und weiterrühren, bis sich der Karamell vollständig gelöst hat und eine cremige Sauce entstanden ist. Evtl. noch Sahne unterrühren und mit Fleur de Sel abschmecken. Die Sauce in ein Schälchen füllen.

Für die Garnitur:

200 g Erdbeeren
100 g Heidelbeeren
1 TL Puderzucker

Pancake auf Tellern stapeln und mit der Karamellcreme beträufeln. Erdbeeren und Heidelbeeren waschen und abtropfen. Pancakes mit Beeren und Puderzucker bestreuen.