

Buttermilch-Pfannkuchen mit Blaubeer-Zitronen-Butter

 happy-mahlzeit.com/2020/04/23/buttermilch-pfannkuchen-mit-blaubeer-zitronen-butter/

Zutaten für 4 Personen

Für die Pfannkuchen:

- 225 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g Zucker
- 1 kräftige Prise Salz
- 175 ml Buttermilch
- 175 ml Milch
- 2 Eier
- Mark 1/2 Vanilleschote
- 50 g geklärte Butter

Für die Blaubeer-Zitronen-Butter:

- 150 g Blaubeeren
- 50 g Zucker
- 100 g zimmerwarme Butter
- Saft und abgeriebene Schale 1/2 Bio-Zitrone

Zubereitung:

Für die geklärte Butter die Butter bei sehr geringer Hitze in einem kleinen Topf zerlassen. Den Schaum, der sich an der Oberfläche bildet, abschöpfen und die klare Butter in eine Schüssel abgießen. Den milchigen Bodensatz, der im Topf zurückbleibt, wegschütten.

Für die Blaubeer-Zitronen-Butter die Blaubeeren mit dem Zucker und Zitronensaft bei geringer Hitze in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Aufkochen und 1 Minute bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Beeren aufplatzen. Die Butter und Zitronenschale zufügen, den Topf vom Herd nehmen und so lange rühren, bis die Butter geschmolzen ist und die Zutaten sich gut verbunden haben. Darauf achten, dass die Beeren nicht zerdrückt werden. Die Mischung in eine kleine Schale füllen und einige Stunden kalt stellen. Die Butter wird anschließend dick, aber nicht vollkommen fest sein. Sie kann auch bereits am Vortag zubereitet werden.

Für die Pfannkuchen Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und Buttermilch, Eier und Milch hineingießen. Die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Das Vanillemark unterrühren.

Eine große, beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Den Boden mit etwas geklärter Butter bestreichen und in ausreichendem Abstand 3 große Löffel Teig in die Pfanne gießen. 2 Minuten backen, bis der Teig Blasen wirft und unten goldbraun ist. Die Pfannkuchen wenden und 1 Minute auf der anderen Seite backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf eine Servierplatte legen und warm halten. Die restlichen Pfannkuchen ebenso backen.

Je 3 Pfannkuchen auf vorgewärmten Tellern anrichten, einen großen Löffel Blaubeer-Zitronen-Butter darüber verteilen und heiß servieren.

Rezept: Rick Stein