

Informationen zur Sendung vom 16.07.2024

Kleine Pancakes mit Brombeeren

Von Ulla Scholz

Zutaten für 20 Mini-Pancakes

Teig

Trockene Zutaten
225 g Weizenmehl
1 EL Zucker
1 TL Backpulver
1 Espresso-Löffel Natron
Messerspitze Salz

Außerdem

500 g Brombeeren oder Blaubeeren
Etwas Zimt
Puderzucker zum Bestreuen
Butterschmalz zum Braten

Feuchte Zutaten

50 g weiche Butter
250 ml Kefir
ca. 100 ml Milch
2 Eier
½ Bio-Zitrone

Zubereitung

Das Mehl in eine passende Schüssel sieben und mit Zucker, Salz, Natron und Backpulver sorgfältig vermischen.

Die beiden Eier sauber trennen. Die Butter schmelzen, aber nicht heiß werden lassen. Eigelb, Kefir, Milch und Butter sowie Zitronensaft verquirlen und mit Zitronenschalenabrieb würzen.

Feuchte und trockene Zutaten zusammenführen und alles zügig verrühren. Mit sauberen Rührbesen das Eiweiß aufschlagen und unter den Teig heben.

In eine Pfanne Butterschmalz geben und erhitzen. Mit einem Esslöffel jeweils drei kleine runde Pancakes aus dem Teig portionieren. Nun die Brombeeren – dicht an dicht – zügig in die einzelnen Exemplare drücken. Wenn die Küchlein von unten appetitlich hellbraun aussehen, wird mit einem Pfannenheber oder einer Palette gewendet. Noch einmal ein wenig Butterschmalz in die Pfanne füllen, damit sich das Gebäck später besser vom Boden löst.

Knoblauch in feine Würfel teilen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, auf eine vorgewärmte Platte legen und kurz ruhen lassen. Die Pfanne auf den Herd stellen und den Bratensud mit etwas Butter lösen. Die Knoblauchstücke leicht anschwitzen und das Tomatenmark unterrühren. Kurz anbraten lassen und anschließend mit ein wenig Rotwein und geschlagener Sahne ablöschen. Die Sauce mit gezupften Thymianblättchen, Salz und Pfeffer würzen und ein wenig einköcheln lassen.

Informationen zur Sendung vom 16.07.2024

Kleine Pancakes mit Brombeeren

Von Ulla Scholz

Anrichten

Die Pancakes mit Zimt und Puderzucker bestreuen. Wer mag, kann auch mit Ahornsirup verfeinern..

Ullas Küchentipps

Hier ist etwas Geduld gefragt

Wichtig ist, dass sich die einzelnen Pancakes in der Pfanne nicht berühren, da sie sich sonst nicht optimal wenden lassen. Wer mag, kann auch die klassische Pancake-Form backen – die sind ungefähr Handtellergröße. In dem Fall liegt immer nur ein Exemplar in der Pfanne. Das dauert entsprechend lange. Wenn es schnell gehen soll, würde ich eine zweite Pfanne verwenden.

Pancakes mit Brombeersaft und Sahne

Wer mit den lästigen Kernchen in den Brombeeren fremdelt, kann auch anders verfahren: Die Brombeeren mit braunem Zucker und etwas Zimt und sehr wenig Wasser kurz aufkochen. Anschließend die gekochten Beeren durch ein Sieb passieren. Wenn der Brombeersaft zu flüssig geraten sollte, wird er mit etwas Kartoffelstärke abgebunden. Die Pancakes braten und mit Brombeersaft und Schlagsahne servieren.

Wie wird der Pancake besonders luftig und saftig

Richtig locker werden Pancakes, wenn wir sowohl auf Backpulver, Natron und geschlagenes Eiweiß setzen. Wenn im Rezept Natron lockern soll, muss immer mit etwas Saurerem wie Buttermilch, Kefir oder Joghurt kombiniert werden. Auch Zitronensaft bewirkt, dass sich das Backtriebmittel Natron aktiviert. Backpulver arbeitet noch etwas anders und Eiweiß lockert mechanisch durch Luft. Alle drei Zutaten sorgen für die optimale Leichtigkeit. Damit das Gebäck nicht trocken schmeckt, ist es ratsam, immer ein wenig Butter unterzurühren. Die Konsistenz eines Pancake-Teiges ähnelt eher einem Rührteig. Das heißt, dass Pancake-Teig dickcremig und niemals flüssig ist.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz