

Feigen-Pancakes mit Cardamomcreme

15–20 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

100 ml	Buttermilch
40 g	Weizenmehl
1	Ei
1 TL	Backpulver
3 Stk.	Frische Feigen
3 EL	Honig
7 EL	Mascarpone
1 EL	Zimt gemahlen
1 TL	Cardamom ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Zuerst wird der Teig für die Pancakes zubereitet. Dafür wird das Eigelb vom Eiweiß getrennt und das Eigelb mit der Buttermilch zu einer feinen Masse verrührt.
2. Danach wird Backpulver, Salz und Zimt mit der Buttermilch verrührt. Gut vermischen und anschließend das Eiweiß steif schlagen. Dann unter die Buttermilchmasse heben und verrühren.
3. Die Mascarpone mit den zerstoßenen Cardamomkapseln und Honig verrühren.

   TIPP: Statt Honig kann auch Ahornsirup verwendet werden.

4. Nun die Feigen waschen, trocknen und in feine Scheiben schneiden.
5. Anschließend eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Den Teig für jeden Pancake in die Pfanne geben und darauf eine Scheibe der Feigen legen. Von beiden Seiten anbraten.