



Feigen-Pancakes mit Cardamomcreme

🕒 15–20 Min   

Zubereitung

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

- 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.

