



Süßkartoffel-Pancakes mit Gewürzcreme und Himbeersorbet

🕒 60–90 Min   

Zubereitung

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Teig

700 g	Süßkartoffeln, ungeschält
3 Stk.	Eier, getrennt
200 g	Mehl, glatt, gesiebt
150 ml	Milch
50 g	Butter, flüssig
1 EL	Honig
2 EL	Nüsse, gehackt (Walnüsse, Haselnüsse oder Mandeln)
2 TL	Weinsteinbackpulver
2 TL	♦ Vanillezucker Bourbon
0.5 TL	♦ Muskatnuss gemahlen
0.5 TL	♦ Zimt gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

Für die Creme

150 g	Quark
50 g	Schlagsahne
2 EL	♦ Vanillezucker Bourbon
0.5 TL	♦ Zimt gemahlen
90 g	Butter zum Braten
4	Kugeln Himbeersorbet
	Puderzucker zum Bestäuben

- 1 Das Backrohr auf 220 °C vorheizen. Die Süßkartoffel auf ein Backblech mit Backpapier legen und so lange backen, bis sie sehr weich sind. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und das Fruchtfleisch durch ein Küchentuch auspressen (Abtropfgewicht 320g).
- 2 Die Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren.
- 3 In einer Schüssel das Mehl, Backpulver, Zimt, Muskatnuss mit einer guten Prise Salz vermengen. Das Eigelb, Milch, Kotányi Bourbon Vanillezucker, Honig und die zerlassene Butter in einer zweiten Schüssel ebenso vermischen. Danach beide Mischungen vermengen. Die Kartoffelmasse und die Nüsse dazugeben. Solange verrühren bis ein sehr glatter Teig entstanden ist.
- 4 Aus dem Eiweiß einen kompakten Eischnee herstellen. Den Eischnee vorsichtig unter die Kartoffelmasse heben und zur Seite stellen.
- 5 In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen und mit einem Esslöffel den Teig einlegen (je Pancake ca. 2-3 EL). Auf beiden Seiten ca. drei Minuten backen. Vorsichtig wenden.
- 6 Die fertigen Puffer auf ein Backblech mit Backpapier legen und ca. fünf Minuten im Rohr fertig backen.
- 7 Für die Creme, den Quark mit dem geschlagenen Obers, dem Bourbon Vanillezucker und Zimt zu einer glatten Creme verrühren.
- 8 Die Süßkartoffel-Pancakes auf einen Teller anrichten. Die Creme als Topping darauf platzieren, mit Puderzucker bestäuben und die Kugel Sorbet separat servieren.

