

Süßkartoffel-Pancakes mit Gewürzcreme

60—90 Min

Zutaten für 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	Topfen
50 g	Schlagobers
2 EL	Vanillezucker Bourbon
0.5 TL	Zimt gemahlen
90 g	Butter zum Braten
4	Kugeln Himbeersorbet
	Staubzucker zum Bestäuben

Zubereitung

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 320 g).
2. Die Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren.
3. In einer Schüssel das Mehl, Backpulver, Zimt und 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. 3 Minuten backen. Vorsichtig wenden.
6. Die fertigen Puffer auf ein Backblech mit Backpapier legen und ca. 5 Minuten im Rohr fertig backen.
7. Für die Creme, den Topfen 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 Staubzucker bestäuben und die Kugel Sorbet separat servieren.

