

Rezept

Buttermilch-Plinsen mit Obstsalat

Ein Rezept von Buttermilch-Plinsen mit Obstsalat, am 12.05.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Buttermilch
250 g Mehl	4 EL Zucker
1 Prise Salz	125 g Mascarpone
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	2 EL Zitronensaft
2 Birnen	200 g Zwetschgen
200 g grüne Weintrauben	4 TL Butterschmalz zum Braten
Pudrzucker zum Bestäuben nach Belieben	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Die Eier trennen. Eigelbe mit Buttermilch, Mehl, 2 EL Zucker und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben. 10 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen den Mascarpone mit dem Vanillezucker, übrigem Zucker und Zitronensaft verrühren. Birnen waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden. Zwetschgen waschen, entsteinen und ebenfalls in Spalten schneiden. Weintrauben waschen, abzupfen und halbieren. Alles Obst unter die Vanillecreme heben.
3. In einer schweren Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. 2 EL Teig nebeneinander hineingeben, sodass handtellergroße Plinsen entstehen. Auf jeder Seite 3 Min. backen. Immer wieder Butterschmalz in die Pfanne geben. Fertige Plinsen im Backofen bei 80° warm halten. Die Plinsen mit Obstsalat servieren.