Rezept

Pfannkuchen mit Avocado-, Erdbeer- und Apfeltopping

Ein Rezept von Pfannkuchen mit Avocado-, Erdbeer- und Apfeltopping, am 23.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

40 g	Butter
	Salz
4	Eier
200 g	Mehl
250 ml	Milch
	Fett zum Backen

Für die Avocadocreme:

2	reife Avocados
300 g	Doppelrahmfrischkäse
50 g	Sahne
1 EL	Limettensaft
50 g	Puderzucker
1 EL	Pistazienkerne

Für das Erdbeermus:

300 g	Erdbeeren
100 g	Gelierzucker 3 : 1
1 EL	Himbeersirup

Für das Apfelkompott:

2 EL	Rohrzucker
750 g	Äpfel (z.B. Topaz)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal, 41 g F, 14 g EW, 69 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl mit 1 Prise Salz und der Milch mit dem Schneebesen glatt rühren. Eier und zerlassene Butter unterrühren und den Teig zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Avocadocreme die Avocados halbieren und die Kerne entfernen. Avocadofruchtfleisch herauslösen, grob würfeln und mit Limettensaft, Frischkäse, Puderzucker und Sahne im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Die Pistazien grob hacken und unter die Creme heben. Zugedeckt kühl stellen.

3. Für das Erdbeermus die Erdbeeren putzen, waschen, grob zerkleinern und mit dem Himbeersirup fein pürieren. Das Erdbeer-püree mit dem Gelierzucker mischen, aufkochen und 4-5 Min. kochen lassen. Noch heiß in Gläser oder eine Schüssel füllen.

4. Für das Apfelkompott 200 ml Wasser mit dem Rohrzucker in einen Topf geben, aufkochen und leise köcheln lassen. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in schmale Spalten schneiden und in den Topf geben. Kurz aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen.

---

5. Den Teig durchrühren. Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Eine kleine Kelle Teig hineingeben und durch leichtes Drehen der Pfanne gleichmäßig verteilen. So nacheinander 12 goldbraune Pfannkuchen backen. Fertige Pfannkuchen im Backofen bei 80° warm halten. Die Pfannkuchen mit Avocadocreme, Erdbeermus und Apfelkompott servieren.