

## Rezept

# Sauerrahmpfannkuchen mit marinierten Himbeeren

Ein Rezept von Sauerrahmpfannkuchen mit marinierten Himbeeren, am 14.12.2025

## Zutaten

<b>1</b>	Zitrone	<b>1</b>	Vanilleschote
<b>3</b>	Eier	<b>1</b>	Eigelb
<b>125 g</b>	saure Sahne	<b>100 g</b>	Mehl
<b>1 Prise</b>	Salz	<b>2 EL</b>	Zucker
<b>1 EL</b>	Butter	<b>500 g</b>	Himbeeren
<b>2 EL</b>	Puderzucker	<b>2 cl</b>	Himbeergeist

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. Die Eier trennen. Alle Eigelbe mit Vanillemark, Zitronenschale, saurer Sahne, Mehl und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und unter die Sauerrahmmasse heben.
2. Etwas Butter in einer großen beschichteten Pfanne (ofenfest!) schmelzen lassen. Mit einem Esslöffel nach und nach Teig abnehmen, als kleine Pfannkuchen in die Pfanne setzen und 5 Min. im Ofen backen. Wenden, in 2 Min. fertig backen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
3. Zwischendurch die Himbeeren verlesen. Zitronensaft mit Puderzucker, eventuell Himbeergeist und einem Drittel der Himbeeren mit einem Stabmixer pürieren. Das Fruchtpüree durch ein Sieb streichen und mit den restlichen Himbeeren mischen. Mit den Pfannkuchen servieren.