

Rezept

# Schmandpfannkuchen mit Rhabarber

Ein Rezept von Schmandpfannkuchen mit Rhabarber, am 15.01.2025

## Zutaten

### Für die Pfannkuchen

<b>125 g</b> Weizenmehl (Type 405)	<b>¼ l</b> Milch
<b>2</b> Eier (M)	<b>1 EL</b> Zucker
<b>1 große Prise</b> Salz	<b>ca. 2 EL</b> Butter zum Braten

### Für das Rhabarber-Himbeer-Kompott

<b>500 g</b> Rhabarber	<b>150 g</b> Himbeeren
<b>½</b> Vanilleschote	<b>⅛ l</b> Apfelsaft
<b>75 g</b> Zucker	

### Für die Schmandcreme

<b>200 g</b> Schmand	<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Orangenschale
<b>1 EL</b> Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

## Zubereitung

1. Für die Pfannkuchen Mehl und Milch in eine weite Schüssel füllen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Nacheinander Eier, Zucker und Salz unterrühren. Den Teig 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für das Kompott den Rhabarber putzen, bei Bedarf schälen, waschen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Die Himbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach mit einem scharfen Messer aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
3. Apfelsaft, Zucker, Vanillemark und -schote aufkochen lassen. Die Rhabarberstücke dazugeben, einmal aufkochen lassen und bei kleiner Hitze 5 Min. dünsten, bis der Rhabarber gar, aber noch nicht zerfallen ist. Den Topf vom Herd ziehen, die Himbeeren unterrühren und das Kompott abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 100° vorheizen. 1 – 2 TL Butter in einer Pfanne erhitzen, eine Kelle Teig hineinfließen lassen und durch Hin- und Herkippen der Pfanne gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilen. Den Pfannkuchen zuerst von der einen Seite backen, dann wenden und von der zweiten Seite goldbraun backen. Auf diese Weise insgesamt vier Pfannkuchen backen. Die fertigen Pfannkuchen auf einen Teller legen und im vorgeheizten Backofen warm halten.

5. Schmand, Orangenschale und Zucker in einer Schüssel mit hohem Rand glatt rühren. Zum Essen die Pfannkuchen mit Schmandcreme bestreichen, aufrollen und mit dem Rhabarber-Himbeer-Kompott genießen.