

Ricotta-Pancakes mit Rhabarber

Zutaten: (für 4 Personen)

- 120 g Mehl
 - 80 g Zucker
 - 2 Prisen Salz
 - 2 TL Backpulver
 - 180 g Buttermilch
 - 2 Eigelb, verquirlt
 - 250 g Ricotta
 - nach Belieben Abrieb einer Bio-Zitrone
 - 2 Eiweisse, mit einer Prise Salz zu Eischnee geschlagen
 - etwas Bratbutter
-
- 300 g roter Rhabarber, ungeschält in 4-5cm lange Stücke geschnitten
 - 4 EL Zucker
 - 3 EL Holundersirup
 - etwas Vanillemark

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel gut mischen. Buttermilch und Eigelb zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Die abgeriebene Zitrone zum Ricotta geben und gut mischen.

Den Ricotta zum Teig geben und ebenfalls gut mischen. Vorsichtig den Eischnee unterheben.

Etwas Bratbutter in einer grossen beschichteten Pfanne erhitzen und die Pancakes (je ein gehäufter Esslöffel Teig pro Pancake) portionenweise bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten je 3 bis 4 Minuten goldgelb backen. Warm stellen, bis alle Pancakes fertig gebacken sind.

Wenig Wasser in eine weite Pfanne geben, so dass der Pfannenboden gerade knapp bedeckt ist. Den Zucker, den Holundersirup und das Vanillemark zugeben und gut verrühren. Die Rhabarberstücke dicht an dicht auf den Pfannenboden legen und den Rhabarber zugedeckt 5 - 7 Minuten weich garen.

Die Rhabarberstücke vorsichtig aus der Pfanne heben und zur Seite stellen. Den Rhabarbersaft sirupartig einkochen.

Je einen Pancake auf einen Teller geben. Etwas griechischen Joghurt und 2 oder 3 Rhabarber-Stücke darauf geben, mit etwas Rhabarbersirup übergiessen und servieren.