

Sommer



Zusatz-Content

Einfach scannen oder unter:
www.muster.com



Rezept von Sarah Maurer, Foodbloggerin
(Instagram: [_mitohne](https://www.instagram.com/_mitohne)) aus Graz

Zutaten für 2 Personen

Für den Belag
80 g Buchweizenmehl
1 TL Backpulver
2 Eier
50 g Topfen
2 EL Zucker
30 g flüssige Butter
100 ml Milch
1 Handvoll Ribisel
Abrieb einer Zitrone (nach Belieben)
1 Prise Salz

Brombeercreme
100 g Brombeeren
100 g Sauerrahm
100 g Topfen
1 EL Staubzucker
einige Ribisel, Brombeeren
Staubzucker für die Deko

Ribisel-Buchweizen-Pfannenkuchen mit Brombeercreme



Zubereitung

Den Backofen ca. 15 Min. vor dem Backen auf 250° C
Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mehl und Backpulver in einer kleinen Schüssel vermischen.
In einer größeren Schüssel Eier, Topfen, Zucker, die Hälfte der flüssigen Butter,
Milch, Salz und Zitronenabrieb mit einem Schneebesen verquirlen,
bis eine glatte Masse entsteht.

Danach die Mehl-Backpulver-Mischung unterziehen, bis keine Mehlklümpchen
mehr zu sehen sind – nicht zu lange rühren, da die Masse sonst zäh werden
kann. Nun den Rest der flüssigen Butter in eine backofenfeste Pfanne geben
und, nachdem man die Butter gut in der Form verteilt hat, die fertige Masse
hineingießen. Eine Handvoll frische Ribisel gleichmäßig über die Masse
streuen. Pfannenkuchen für ca. 15 Min. in den Ofen schieben.

In der Zwischenzeit Brombeeren, Sauerrahm, Topfen und Staubzucker mit
einem Mixer pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Der Pfannenkuchen
sollte wenn er fertig ist eine gute Bräunung haben. Um zu testen, ob er auch
durch ist, nach den 15 Min. Backzeit mit einem Zahnstocher in der Mitte die
Stäbchenprobe machen. Sollte noch Teig an dem Zahnstocher kleben, die
Pfanne nochmal für 5 Min. in den Ofen stellen.

Den fertigen Pfannenkuchen mit Staubzucker bestreuen, mit der Creme und
den restlichen Beeren anrichten und genießen.

Tipp

*Schmeckt super als Frühstück
oder als Dessert!*

CO₂-Fußabdruck

908 g CO₂ eq pro Portion

bei Zubereitung mit biologischen,
saisonalen und regionalen Zutaten
und energieeffizienten Geräten.

1.078 g CO₂ eq pro Portion

bei Zubereitung mit konventionellen,
teils nicht saisonalen und regionalen
Zutaten und herkömmlichen Geräten.