Monika Nagls Rezept: Japanische Pfannkuchen mit Mascarpone und Butter

Bis 30 Min. *Normal* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Das Topping zuerst zubereiten. Dafür Mascarpone mit Sahne und Vanillezucker vermengen. Beeren und Ahornsirup bereitstellen.
2. Für die Pfannkuchen zuerst das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker langsam und etappenweise hinzugeben. So lange schlagen, bis das Eiweiß spitzen zieht. Bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen. Als nächstes Eigelb, Milch und Vanillepaste in einer Schüssel verquirlen. Mehl, Backpulver und Salz sieben, hinzufügen und gut vermischen.
3. In eine Pfanne einen Esslöffel Butter geben, auf den Herd stellen und die Butter bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Das steif geschlagene Eiweiß in Etappen unter das Eigelb-Mehl-Gemisch heben und in einen Spritzbeutel füllen. Diesen vorne großzügig abschneiden. Nun, je nach Pfannengröße, 3-4 Pfannkuchen aufspritzen und diese etwas höher ziehen. Nun vorsichtig einen Esslöffel Wasser in die Pfanne geben (sollte den Pfannkuchenteig nicht berühren) und die Pfanne schnell mit einem Deckel abdecken.
4. Nach 2 Minuten den Deckel abnehmen und auf den bereits vorhandenen Pfannkuchen nochmal etwas von dem Teig aufdressieren. Den Deckel wieder aufsetzen und bei niedriger bis mittlerer Hitze für weitere 5-6 Minuten backen. Wenn die Unterseite des Pfannkuchen goldbraun ist, diesen im Anschluss vorsichtig wenden. Nun einen weiteren Esslöffel Wasser in die Pfanne geben, den Deckel erneut aufsetzen und nochmal 4 Minuten backen. Wenn die zweite Seite ebenfalls goldbraun und der Rand gar ist, sind die Pfannkuchen fertig.
5. Diese nun auf einen Teller geben und mit dem Ahornsirup, dem Mascarpone-Sahne-Topping und den Beeren anrichten und servieren.

Zutaten

Für die Pfannkuchen:

- 4 Eiweiß
- 55 g Kristallzucker
- 4 Eigelb
- 3 EL Vollmilch
- 1 TL Vanillepaste
- 110 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 4 EL Wasser zum Kochen
- 1 EL GOLDSTEIG Butter

Für das Topping:

- 100 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 100 g Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Ahornsirup
- 1 Handvoll Beeren