

Pancakes mit Rhabarberkompott

Zutaten

Ergibt ca. 10 Stück

Pancakes:

200 g Mehl
1 EL Backpulver
2 EL Zucker
1 Prise Salz
2 Eier, verknüpft
ca. 1,5 dl Milch
40 g Butter, flüssig
Butter zum Braten

Kompott:

1 dl Wasser
100 g Zucker
1/2 Vanillestengel, längs aufgeschnitten
500 g Rhabarbern, längs halbiert, in Stücke geschnitten

Zucker zum Bestreuen, nach Belieben



Zubereitung

1. Für die Pancakes Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Eier, Milch und Butter verrühren, zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig rühren. Zugedeckt 30 Minuten stehen lassen.
2. Für das Kompott Wasser, Zucker und Vanillestengel aufkochen, auf die Hälfte einkochen. Rhabarber begeben, weich kochen, abkühlen.
3. Eine Bratpfanne mit Butter erhitzen, Teig portionenweise hineingießen, zu Rondellen von ca. 8 cm Durchmesser verlaufen lassen. Bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun backen. Zugedeckt warm stellen, bis alle Pancakes gebacken sind.
4. Die Pancakes mit dem Rhabarberkompott servieren, evtl. mit Zucker bestreuen.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 191 kcal, 4g Eiweiss, 6g Fett, 29g Kohlenhydrate.