

Buttermilch-Pancakes

mit Avocado, Erdbeeren und Zitronen-Mascarpone-Creme



**ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:**

Für die Pancakes:

- 250 g Dinkelmehl, Type 630
- 1 Pck. Backpulver
- 50 g Heller Rohrohrzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 400 ml Buttermilch
- 60 g Butter zum Ausbacken

Für den Belag:

- 1 Avocado
- 250 g Erdbeeren
- 1 Bio Zitrone
- 200 g Mascarpone
- 100 ml Sahne
- 2 EL Heller Rohrohrzucker
- 4 Stiele Minze
- 6 EL Ahornsirup

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz miteinander vermischen. Eier trennen und das Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Mehlmischung, Buttermilch und Eigelbe verrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig 8–10 Minuten ruhen lassen.
2. Inzwischen die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und nach Belieben vierteln oder würfeln. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale abreiben sowie den Saft auspressen. Zitronenschale und –saft mit der Mascarpone und 1 EL Zucker glatrühren. Sahne und 1 EL Zucker mit dem Handrührgerät steif schlagen und unter die Creme heben. Kaltstellen.
3. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Eine Kelle vom Teig entnehmen, nach Möglichkeit in eine Herzform gießen und für circa 2–3 Minuten von jeder Seite goldbraun ausbacken. Bei 70 Grad im Backofen warmhalten. So verfahren, bis der gesamte Teig verbraucht ist.
4. Minzblätter waschen und trocken tupfen. Pancakes mit Avocado, Erdbeeren und Zitronen-Mascarpone-Creme anrichten. Mit Minzblättern, Erdbeeren und Zitronenabrieb dekorieren. Nach Belieben mit Ahornsirup servieren.