



Pancakes mit Beeren und Erdbeercoulis

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück		
Menü:	Dessert		
Zubereitungszeit:	20 Minuten	Grillzeit:	15 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht		

Zutaten:

<u>Coulis:</u>		3 Eier
300 g	Erdbeeren	60 g Butter, geschmolzen
50 g	Zucker	25 cl Milch
3	Zweige Basilikum, abgezupft	1 TL Backpulver
2 EL	Olivenöl	2 EL Zucker
		1 Prise Salz
<u>Pancakes:</u>		600 g Gemischte Beeren
450 g	Mehl	Rapsöl
		Puderzucker

Zubereitung:

In der Küche:

Für die Pancakes: Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mit dem Küchenmixer vermischen, anschließend Milch, Eier und Butter hineinrühren, bis keine Klümpchen mehr da sind. Die Erdbeeren halbieren, mit dem Zucker und der Hälfte des Basilikums vermischen und in den Gemüsekorb geben. Die fertig gegrillten Erdbeeren mit dem restlichen Basilikum und Olivenöl im Mixer glatt rühren, kalt stellen.

Am Grill:

Den Grill für direktes Grillen bei ca. 200°C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird ½ Anzündkamin Weber Briketts benötigt. Den Gemüsekorb direkt auf den Grill stellen und die Erdbeeren ca. 5 Minuten grillen, runternehmen und für die Küche bereitstellen. Die Plancha auf den Rost stellen und ca. 15 Minuten vorheizen. Etwas Rapsöl auf die Plancha geben und aus dem Teig Kreise von ca. 8 cm Durchmesser mit Hilfe einer Schöpfkelle formen. Den Teig ca. 2 Minuten backen und dann die gemischten Beeren auf die Pancakes verteilen, solange der Teig noch etwas flüssig ist. Ca. 3-4 Minuten weiterbacken. Mit Puderzucker bestreuen und mit der Erdbeercoulis servieren.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de