

Buttermilch-Pfannkuchen mit Zitronencreme und Pistazien



Zutaten (für 4 Personen)

200 ml Milch
400 g Sahne
170 g Zucker
4 Blatt Gelatine
1/2 TL Kurkuma
60 ml Zitronensaft
1 TL Zitronenabrieb
150g Mehl
1 TL Backpulver
1 Msp. Natron
1 Prise Salz
200 ml Buttermilch
1 Ei (M)
60 g flüssige Butter
125 g frische Himbeeren
40 g gehackte Pistazien
etwas Puderzucker



Zubereitungszeit
50 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Für die Zitronencreme Milch, 200 ml Sahne und 140 g Zucker aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Milchmischung auflösen. Kurkuma und Zitronenabrieb unterrühren. Etwas abkühlen lassen und dann Zitronensaft dazugeben. Über einem kalten Wasserbad kalt rühren, bis die Creme beginnt fest zu werden. Die restliche Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme abfüllen und 2 h kalt stellen.
2. Für den Pfannkuchenteig Mehl , Backpulver Natron, 30g Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Mit Buttermilch, 30 g Butter und dem Ei glatt rühren. Den Teig 20 Min. ruhen lassen und dann mit der restlichen Butter kleine Pfannkuchen jeweils von jeder Seite 2 - 3 Min. backen.
3. Die Creme mit den Pfannkuchen , den Himbeeren anrichten. Mit Puderzucker und Pistazien bestreut servieren.