



IHR SPEZIALIST FÜR FEINE SPEISEÖLE

## Pancakes mit Vanilleeis



Fotohinweis: Ölmühle Brändle / Wirths PR

### Zutaten für 4 Personen:

200 g doppelgriffiges Weizenmehl ("Wiener Griessler")  
1/2 Päckchen Backpulver  
0,2 l Buttermilch  
2 Eigelb  
4 EL vita-Pistazienöl  
2 EL Zucker  
1/2 TL Salz  
4 EL vita-Rapsöl (zum Ausbacken)  
8 Kugeln Vanilleeis  
100 g Himbeeren  
100 g Heidelbeeren  
1 Pfirsich  
Puderzucker

### Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen, unter die Buttermilch rühren. Nach und nach Eigelb, Pistazienöl, Zucker und Salz unterrühren. 10 Minuten ausquellen lassen. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, für jeden Pancake einen 1 Löffel Teig nehmen und die Pancakes von beiden Seiten goldbraun backen. Nach und nach alle Pancakes ausbacken. Himbeeren und Heidelbeeren waschen, putzen und gut abtropfen lassen. Den Pfirsich in dünne Spalten schneiden. Die Pancakes mit dem Obst und dem Vanilleeis auf Tellern anrichten und ganz leicht mit Staubzucker bestäuben. Unmittelbar vor dem Servieren etwas Pistazienöl über das Vanilleeis gießen.

Pro Person: 622 kcal (2604 kJ), 11,6 g Eiweiß, 33,0 g Fett, 68,7 g Kohlenhydrate

[zurück zur Übersicht](#)