



Stolz der Bayern.

[Drucken](#)

Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis im Karamellkorb



Zutaten für 4 Personen

- 300 g Blaubeeren
- 30 g bayer. Butter
- 2 Eier
- 80 g Mehl
- 120 ml bayer. Milch
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 40 ml Johannisbeerlikör
- 1 Anisstern ½ TL Stärke
- 100 g bayer. Schmand
- 4 Kugeln Vanilleeis
- Puderzucker zum Bestäuben
- etwas Butter zum Backen

Für den Karamellkorb:

- 80 g Zucker
- 25 g Glukose
- ½ TL Zimt

Zubereitung:

1. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, dabei darf sie hellbraun werden. Eier, Mehl, Milch, Salz, Butter und 1 ½ EL Zucker zu einem glatten Teig verrühren, 20 Min. quellen lassen. Eventuell noch etwas Mineralwasser zugeben. In einer großen beschichteten Pfanne mit wenig Butter nacheinander 4 dünne Pfannkuchen backen. Auf einem Teller bei 80 °C im Ofen warm stellen.
2. Restlichen Zucker mit Johannisbeerlikör und Anis aufkochen. Blaubeeren dazugeben und 5 Min. kochen, bis die meisten Beeren aufgeplatzt sind, mit Stärke leicht binden, abkühlen.
3. Zucker und Glukose mit 1 ½ EL Wasser aufkochen bis die Mischung hellgolden ist (bei ca. 142 °C). Den Topfboden in kaltem Wasser kurz abschrecken, ½ TL Zimt unterrühren. Mit einem Esslöffel den Karamell gitterförmig über eine umgedrehte leicht geölte Schöpfkelle fließen lassen, bis ein stabiler Korb entsteht. Der Korb wird auf der Kelle schnell fest und lässt sich dann gut abheben. Wenn der Karamell während Sie die Körbe formen zu fest wird, einfach noch einmal kurz erhitzen.
4. Den Schmand mit den Beeren verrühren. In die Mitte jedes Pfannkuchens 2 EL gedünstete Blaubeeren geben, zu einem Dreieck zusammenfalten. Die gefüllten Pfannkuchen auf 4 Teller legen, auf jeden Pfannkuchen eine Kugel Vanilleeis und einen Karamellkorb setzen. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.