



# Buchweizen-Pfannkuchen mit Blaubeeren & Zitronensorbet

## Zutaten

### Für die Pfannkuchen:

350 g Buchweizenmehl

½ TL Backpulver

400 ml Milch

TL Zucker

2 Eier (Größe M)

Etwas Öl zum Anbraten

### Für die Vanillecreme:

500 ml Milch

2 Vanilleschote

3 Eigelb

40 g Speisestärke

75 g Zucker

250 g Blaubeeren

### Für die Sorbet:

400 ml Wasser

400 ml Zucker

300 ml Zitronensaft

## Zubereitung (für 4 Personen)

Für die Pfannkuchen alle trockenen Zutaten vermischen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Pfannkuchen von jeder Seite, bis sie goldbraun sind, braten.

Für die Vanillecreme die Vanilleschote auskratzen und mit der Milch aufkochen. Eigelb mit der Stärke und dem Zucker aufschlagen. Die heiße Milch mit der Ei-Masse verrühren und einmal aufkochen lassen. Nachdem die Masse abgekühlt ist, können die Blaubeeren untergerührt werden.

Für das Sorbet Wasser mit Zucker vermengen und bei geringer Hitze kochen lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Mit dem Zitronensaft vermengen und abkühlen lassen. Die Mischung in einer kalten Schale ins Gefrierfach stellen und alle 30 Min. umrühren. Falls eine Eismaschine vorhanden ist, kann diese genutzt werden.

Die Pfannkuchen mit der Vanillecreme bestreichen und einrollen. Das Zitronensorbet und etwas Vanillecreme an der Seite anrichten. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.