Pancakes mit Eierlikör

Von Carsten Daniel Müller, Bad Münster am Stein Ebernburg

Pancakes (ca. 4 Portionen)

Zutaten

3 Große Eier (L)
115gr Mehl
1TL Backpulver
140ml Milch
1 Msp. Salz
Den Teig kann man auch mit etwas Eierlikör verfeinern (50-100ml)

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Salz und Milch zu einem glatten Teig verrühren.
Eier trennen und Eigelb in den Teig rühren.

Das Eiklar zu Eischnee schlagen und unter den Teig heben. Tipp: Zuerst ein Drittel, um die Masse zu lockern, dann den Rest unterheben. Und nicht rühren, da sonst die Luft aus dem Teig entweicht.

Den Teig bei Mittlerer Hitze in einer Pfanne, mit etwas Butterschmalz goldgelb backen. Bei Bedarf frische Blaubeeren in den Teig geben und mitbacken.

Eierlikör (etwa 1 Liter)

Zutaten

8 frische Eigelb (M)
1 Pckg. Vanillezucker
250gr Puderzucker
340ml flüssige Sahne
250ml weißen Rum, oder Korn, oder Vodka

Alle Zutaten in einer Metallschüssel verrühren und auf dem Wasserbad unter ständigem Rühren auf 70°C erhitzen. Mit Fleisch- oder Backtermometer testen.
Die Rührschüssel sollte das Wasser nicht berühren und nur vom Dampf umgeben sein.
Den Likör heiß in Fläschen abfüllen. Zu den Pancakes mit Obst nach Belieben servieren.

Tipp: Der Likör kann mit Vanillemark oder Kakao verfeinert werden. Verschlossen hält sich der Eierlikör sechs Monate. Nach dem Öffnen sollte der Likör gekühlt und innerhalb von 14 Tagen verzehrt werden.