

# Buttermilch Pancakes mit Rhabarber Sirup



## Einkaufsliste:

### Sirup:

1000g Rhabarber

600g Zucker

Mark von 2 Navilleschoten (oder 2

Pck. Vanillezucker)

### Pancakes:

190g Mehl

2TL Backpulver

1TL Natron

3 EL Zucker

360ml Buttermilch

2 kleine Eier

2 EL geschmolzene Butter

## So wird's gemacht:

Für den Sirup:

Rhabarber fein würfeln und über Nacht (24 Stunden!) mit dem Zucker und Vanillemark plus Schoten in einem abgedeckten Topf ziehen lassen. Am nächsten Tag 30 Minuten köcheln lassen. Masse durch ein feines Sieb geben, Masse erneut aufkochen und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen. Vorsicht! Abgekühlt dickt der Sirup nach. In Twist Off Gläser füllen und über Kopf auskühlen lassen. Etwas Sirup zurück in die Rhabarbermasse geben und nach Belieben pürieren oder so als Kompott servieren. Kann auch zu Eis gereicht werden. Sirup kann zu den Pancakes servieren werden oder 2EL in je ein Sektglas geben und mit Sekt aufgießen.

Für die Pancakes

Mehl, Natron, Backpulver und Zucker vermengen. Eier sehr schaumig aufschlagen, Buttermilch hinzugeben, verrühren und Mehlmasse unterheben, zum Schluss die geschmolzene Butter unterrühren. Pfanne stark erhitzen und mit weicher Butter auswischen. Herdplatte auf mittlere Hitze herunterstellen und die Pancakes braten. Darauf achten, dass sie erst gewendet werden, wenn sich an der Oberfläche kleine Bläschen bilden.

Mit Joghurt, Kompott oder anderen Früchten und Sirup servieren.