



Ricotta-Pancakes mit Zwetschgenkompott

Zwetschgenkompott

Zutaten:

500 g Zwetschgen

1 EL Butter

1/8 L Rotwein

70 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 TL Zimt

1 TL Speisestärke



Zubereitung:

Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Die Hälften nochmals dritteln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen und die Zwetschgen darin kurz anbraten. Mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Die Zwetschgen mit Rotwein ablöschen und mit Vanillezucker und Zimt würzen. Ca. 10 Minuten kochen lassen, bis die Zwetschgen weich sind. Nach Bedarf 1 EL Speisestärke einrühren, dass der Kompott nicht zu dünnflüssig bleibt.

Ricotta-Pancakes

Zutaten für ca. 8 -10 Pancakes:

250g Ricotta

1 EL Zucker

2 Eier

120 ml Milch

120 g Mehl

½ TL Backpulver

1 Vanilleschote

Butter zum Ausbacken

Zubereitung:

Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.

Die Eigelbe mit Ricotta, Zucker, Milch, Mark einer Vanilleschote, Mehl und Backpulver verrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pfannkuchen portionsweise ca. 2 Minuten von jeder Seite darin ausbacken.

Mit Puderzucker bestäuben und mit dem Zwetschgenkompott servieren.