

Pancakes mit Aprikosen-Thymian-Kompott

Zutaten: für 4 Portionen

250 ml Buttermilch
2 Eier (M)
175 g Mehl
2 EL Zucker
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
30 g BUTARIS Butterschmalz
600 g Aprikosen
3 EL brauner Zucker
100 ml Weißwein
2 Zweige Thymian
1 Stück Zitronenschale
Zimt und Zucker



Zubereitung:

1. Für den Pancake-Teig, das BUTARIS Butterschmalz schmelzen und abkühlen lassen. Dann mit der Buttermilch und den Eiern verquirlen. Mehl, Zucker, Backpulver und eine Prise Salz unterrühren und gerade so lange rühren, bis der Pancake-Teig homogen flüssig ist.
2. Für das Aprikosenkompott die Aprikosen waschen, entsteinen und je nach Größe vierteln oder achteln. Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, dann mit Weißwein ablöschen und so lange köcheln lassen, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Aprikosen, Thymian und Zitronenschale dazugeben und alles ca. 10-12 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Etwas BUTARIS Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Pancake-Teig in einen Spritzbeutel oder in eine Quetschflasche geben und Pancakes mit einer Größe von ca. 4 cm Durchmesser in die Pfanne spritzen. Die Pancakes goldgelb backen, anschließend mit dem Aprikosenkompott, Zimt und Zucker servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40-45 Minuten

Nährwerte: pro Portion ca.

Fett	12 g
Kohlenhydrate	120 g
Eiweiß	11 g
Brennwert	456 kcal / 1.900 kJ



Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in Zutatenliste/
Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS/ by Schaldach & Schmid GbR Schätze aus meiner Küche