

Beeren-Pfannkuchen mit einem Schokoladenparfait

Zutaten für 11 Personen für Grundrezept Parfait

- 10 Eigelb (oder 8 Eigelb und 2 Eier)
- 1 l Sahne
- 160 g Zucker (oder 80 g Zucker und 100 g Honig – Honig lässt Parfait nicht so fest werden)
- Geschmackstoff
- Alkohol (lässt Parfait cremig werden)

Als *Geschmackstoff* wurden 200 g Zartbitterschokolade und als *Alkohol* 4-6- EL Cointreau verwendet

Zutaten für 11 Personen für Pfannkuchen

- 600 ml Milch
- 450 g Mehl
- 200 g Zucker
- 9 Eier
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 1 Vanilleschote
- Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren (Menge nach Belieben, man sollte natürlich noch etwas vom Pfannkuchen sehen und schmecken)

Zubereitung Parfait

Zartbitterschokolade im Wasserbad auflösen
 Eigelb von 8 Eiern in ein Gefäß geben
 2 Eier zufügen
 Sahne halbfest schlagen
 Zucker in Eigelb/Eier rühren und mit Handrührer schaumig schlagen
 Flüssige Schokolade einrühren
 Mit Schneebesen Cointreau einrühren
 Die Hälfte der Sahne unterschlagen
 Rest der Sahne unterheben



Eine Terrinenform befeuchten und mit Folie auslegen (mit Handtuch Folie andrücken)
 Masse in die Terrine füllen
 Terrine über Nacht in den Gefrierschrank (-10 bis -20°) stellen



Zubereitung Pfannkuchen

Erdbeeren klein schneiden

Pfannkuchenteig: zuerst Mehl und Milch verrühren (um Klümpchen zu vermeiden), danach Eier reinschlagen und mit Schneebesen verrühren
 Zucker zufügen
 Vanilleschote halbieren und Vanille auskratzen und zufügen

(mitgeschrieben bei einem Kochkurs im Landgasthaus zur Traube, Waldems-Bermbach, <http://www.traube-bermbach.de>)

Zitronenschale reinreiben

Wenig Öl in eine Pfanne geben und Pfannkuchen bei niedriger Hitze backen

Klein geschnittene Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren auf den Teig legen

Mit etwas Teig die Beeren bekleckern

Im Backofen bei 200° backen bis er schön braun ist
Pfannkuchen aus dem Backofen nehmen und in Stücke schneiden

Pfannkuchenstücke auf Tellern anrichten

Mit Puderzucker bestreuen

Parfait in Stücke schneiden und mit auf den Teller geben

Mit dem Messer kleine Splitter von der Zartbitterschokolade auf den Teller schaben



(mitgeschrieben bei einem Kochkurs im Landgasthaus zur Traube, Waldems-Bermbach, <http://www.traube-bermbach.de>)