

Süße Flädle mit Vanilleeis und Rotweinkirschen



[caption id="attachment_12116" align="aligncenter" width="2835" caption="Warmer Kirschen und kühles



Vanilleeis... ein Genuss"]

[/caption]

Die Kirschsaison hat begonnen. Die saftig, aromatischen Früchtchen schmecken am Besten selbst gepflückt. Mit Vanilleeis und pfannenfrischen, knusprigen Flädle wird's unvergesslich.

Hier die heutige Rezeptur für "**Flädle mit Vanilleeis und Rotweinkirschen**":

Zutaten

- Zutaten für 4 Personen
- 3 Eigelbe für das Eis
- 300 g Sahne
- 1 ausgekrazte Vanilleschote
- 30 Kirschen
- Etwas trockener Rotwein
- 1 Prise Zimt
- 1 EL Honig
- Rotweinessig nach Geschmack
- Etwas Puderzucker
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 Eier
- 80 g Mehl

- Etwas Mineralwasser
- 1/4 l Milch
- 2 Prisen Salz
- 2 EL Zucker
- 30 g zerlassene lauwarmer Butter
- Butterschmalz zum Ausbacken der Palatschinken

Zubereitung

Für das **Vanille-Eis** die Eigelbe mit Zucker über einem warmen Wasserbad schaumig schlagen. Dann das Vanillemark hinzufügen und die Masse auf Eis oder in einem eiskalten Wasserbad weiter schlagen. Anschließend kühl stellen.

Die Sahne mit der ausgekratzten Vanilleschote und einer kleinen Prise Salz aufkochen lassen, vom Feuer nehmen und zwanzig Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschote entnehmen und die Sahne auskühlen lassen. Dann die Eigelb-Masse und Sahne mit einem Schneebesen gut verrühren und in der Eismaschine zu Eiscreme rühren.

Für die **Rotweinkirschen** die Kirschen waschen, entsteinen und mit etwas Puderzucker bestreuen. Dann in einem Topf erhitzen und die Kirschen leicht karamellisieren lassen. Mit etwas Rotwein ablöschen und ca. 1 Minute einkochen lassen. Die Kirschen vom Feuer nehmen und mit Rotweinessig, Honig, Pfeffer und Zimt abschmecken.

Für die **Flädle** die drei Eier, 80 g Mehl, ein viertel Liter Milch, 30 g zerlassene lauwarmer Butter, ein Schuss Mineralwasser, 1 EL Zucker und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Die fertige Masse ca. 15 Minuten ruhen lassen. Durch die verschiedene Größe von Eiern bedarf es nach der Ruhezeit des Teiges einer Prüfung der richtigen Konsistenz. Sollte die Masse zu dünn sein noch etwas Mehl einrühren, sollte die Masse zu dick/viskos sein etwas Mineralwasser zugießen. Um wirklich dünne Flädle zu backen darf der Teig keinesfalls zu dick/viskos sein. Nach der Ruhezeit des Teiges in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz ganz dünne Flädle backen. Bis zur weiteren Verwendung die Flädle warm stellen.

Dann die fertigen Flädle mit dem Vanilleeis, den Rotweinkirschen sowie eventuell geschlagener Sahne anrichten.

