

Buttermilchflädle mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott und Schwarzriesling-Karamell



Zutaten:

1 Ei
3 EL Butter, zerlassen
150 ml Buttermilch
150 g Mehl
1 EL Backpulver
2 EL Zucker
1 Prise Salz
1/2 Stück Zitrone, Abrieb
Messerspitze Butter zum Ausbacken
200 g Rhabarber
200 g Erdbeeren, ohne Grün und geviertelt
6-8 EL Zucker
Zitronenschale
1 Stück Zimtstange
50 ml Trollinger
100 ml Schwarzriesling
3 EL Zucker



Zubereitung

Zubereitung

Von den Rhabarberstangen sorgfältig die Haut abziehen und dann schräg in 2-3cm große Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke in eine Schüssel geben, mit dem Zucker bestreuen und mindestens eine Stunde ziehen lassen. Anschließend in einem Topf mit Trollinger, Zitronenschale mit Zimt auf mittlerer Stufe ca. 8 Minuten garen. Nach 6 Minuten die geviertelten Erdbeeren zugeben. Die Zitronenschale und die Zimtstange entfernen, Kompott abkühlen lassen.

Ei, zerlassene Butter und Buttermilch verrühren. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Zitronenabrieb mischen. Alles Zusammen zu einem glatten Teig verrühren. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter zerlassen. Den Teig in kleinen Portionen hineingeben und von jeder Seite ca. 2-3 Minuten backen. Für das Schwarzriesling-Karamell den Zucker in einem kleinen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit Schwarzriesling ablöschen

und auf sirupartige Konsistenz reduzieren. Die Pfannkuchen mit dem Kompott und etwas Schwarzriesling-Karamell servieren.