

Renate Heinen, Vitis AG, Trittenheim

Thymianpfannkuchen mit Ziegenfrischkäse und Zwetschgenkompott

Für 4 Personen



Zutaten:

300 Gramm Mehl
1 EL Vitis-Traubenkernmehl
4 Eier
Milch
Salz
3 EL frischer Thymian abgerepelt
Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl
4 kleine runde Ziegenfrischkäse
500 Gramm Zwetschgen
Zucker, Zimt



Zubereitung:

Zwetschgen waschen, entkernen, zerkleinern und daraus das Kompott mit Zucker und Zimt zubereiten.

Mehl, Vitis-Traubenkernmehl, Eier, Salz und Milch mit dem Handrührgerät mischen und eine halbe Stunde ruhen lassen. Thymian unterrühren.

In einer beschichteten Pfanne Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl erhitzen. Mit einer Schöpfkelle den Teig sehr dünn in der Pfanne verteilen, nach etwa einer Minute wenden (soll leicht gebräunt sein) und zweite Seite goldbraun backen. Pfannkuchen warm stellen. 8 - 10 Pfannkuchen so zubereiten. Ziegenfrischkäse mit Kaltgepresstem Vitis-Traubenkernöl beträufeln. Pfannkuchen, Kompott und Ziegenfrischkäse auf Tellern anrichten.