

Gefüllte Pfannkuchen

Köstlich gefüllte Pfannkuchen mit einer herrlichen Kombination aus frischen Erdbeeren, Rhabarber, Salted Caramel und luftiger Mousse au Chocolat.

Zutaten
4 Portionen

Zutaten Pfannkuchen
150 g Mehl
25 ml Sahne
200 ml Milch
40 ml Amaretto
3 Eier
Byodo Back-Öl Klassik
Zutaten Salted Caramel
200 g Zucker
90 g Butter
120 ml Sahne
Byodo Meersalz
Zutaten Rhabarber
4 Stangen Rhabarber
2 EL Zucker
weitere Zutaten
50 g Mandeln, gehobelt
10 Erdbeeren
schwarzer Pfeffer
1 Packung Byodo Mousse au Chocolat
100 ml Milch, kalt
250 ml Sahne, kalt

2 EL Zucker

Zubereitung

Pfannkuchen

Mehl, Milch, Sahne und Amaretto zu einem glatten Teig verrühren. Die Eier einzeln mit dem Teig verrühren. Anschließend eine Pfanne erhitzen, etwas Öl hineingeben und die Pfannenkuchen ausbacken.

Die Mousse au Chocolat nach Packungsanweisung in nur 3 Minuten zubereiten, in einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen.

Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden.

Salted Caramel

Den Zucker in einen Topf geben und langsam schmelzen lassen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, die Butter in kleinen Stücken dazugeben und vorsichtig unterrühren. Die Sahne langsam hinzufügen und gut verrühren. Etwa eine Minute aufkochen lassen und den Topf dann vom Herd ziehen. Sobald das Karamell abgekühlt ist, das Salz dazugeben.

Geröstete Mandeln

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett langsam goldbraun rösten. Anschließend in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Rhabarber

In einen Topf 250 ml Wasser füllen, den Zucker dazugeben und auf dem Herd zum Kochen bringen. Währenddessen den Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden. Sobald das Zuckerwasser kocht, den Rhabarber dazugeben und 5 Minuten kochen bis er weich ist. Danach in ein Sieb geben, abtropfen und abkühlen lassen.

Anrichten

Den abgekühlten Pfannenkuchen auf einen Teller legen und von der Mitte aus einen Schnitt nach unten ziehen. Den Pfannenkuchen gedanklich vierteln.

Auf das erste Viertel (rechts unten) das Salted Caramel geben. Auf dem nächsten Viertel darüber, die gerösteten Mandeln verteilen und daneben (links oben) den Rhabarber. Auf das letzte Viertel darunter die Erdbeeren geben und diese etwas mit Pfeffer bestreuen.

Die einzelnen Pfannkuchen-Viertel nun übereinander klappen. Zuerst das Salted Caramel auf die Mandeln. Danach auf den Rhabarber falten und zum Schluss über die Erdbeeren.

Vor dem Servieren die Mousse au Chocolate in einen Spritzbeutel füllen und auf den gefalteten Pfannkuchen geben.