

Blueberry Cornmeal Pancakes (Blaubeer-Polenta-Pfannkuchen)

Zu Gast: Cynthia Barcomi

Die wunderbare Cynthia Barcomi war zu Gast in unserem Kochcast. Cynthia backt im Fernsehen, im „Barcomi’s“ in Berlin (schaut da unbedingt mal vorbei) und sie hat schon mehrere Backbücher geschrieben. Uns hat sie ganz viele wertvolle Back-Tipps gegeben (hört ihr in Podcast-Episode 33) und ein paar Rezepte für richtig leckere Pancakes dagelassen.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

145 g Mehl
140 g Polenta
2 EL Zucker
2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1/2 TL Salz
500 ml Buttermilch
45 g zerlassene Butter, leicht abgekühlt
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
1 Ei
500 g Blaubeeren, frisch oder aufgetaut und abgetropft
Butter und Ahornsirup zum Servieren

Zubereitung

1. Mehl, Polenta, Zucker, Backpulver, Natron und Salz miteinander vermengen. In einem Messbecher Buttermilch, Butter, Zitronenschale und Ei verquirlen. Mit einem Holzlöffel oder Teigschaber die flüssigen Zutaten unter die trockenen Zutaten rühren. Ein paar Klümpchen sollten ruhig übrigbleiben. Die Blaubeeren kann man entweder schon jetzt behutsam unter den Teig heben oder beim Braten über die Pfannkuchen streuen (1 EL pro Pancake).
2. Pfanne erhitzen, bis Wassertropfen in der Pfanne zischen, mit Öl und/oder Butter bepinseln. Den Teig mit einem großen Löffel oder einer Kelle in die Pfanne geben. Versuchen Sie, die Pancakes gleich groß hinzubekommen, und sie sollten sich nicht berühren!
3. Braten, bis die Oberfläche der Pancakes mit Bläschen gesprenkelt ist, dann wenden und weiterbraten, bis die andere Seite hellbraun ist. Nicht ständig wenden, sonst verlieren die Pfannkuchen ihre leichte Konsistenz. Weitermachen, bis der Teig aufgebraucht ist. Mit Butter und Ahornsirup servieren.

4. Zum Warmhalten legen Sie die Pfannkuchen nebeneinander auf einer Servierplatte in den kaum angewärmten Ofen, und bedecken Sie sie mit einem Geschirrtuch. So trocknen die Pfannkuchen nicht aus, noch bedampfen sie sich gegenseitig.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/blueberry-cornmeal-pancakes-von-cynthia-barcomi>