

Ricotta Lemon Pancakes von Cynthia Barcomi

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. · 15 Portionen

Zutaten

3 Eier, getrennt
2 EL Zucker
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
100 g Mehl
2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
1 Prise Salz und 1 EL Zucker für das Eiweiß
250 g Ricotta, mit
125 ml Vollmilch gemischt
Zerlassene Butter zum Einpinseln der Pfanne
Ahornsirup oder geschmorte Früchte

Zubereitung

1. In einer Schüssel Eigelb, Zucker und Zitronenschale verquirlen. In einer anderen Schüssel Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Mit einem Holzlöffel oder Teigschaber die trockenen Zutaten unter die flüssigen Zutaten rühren, bis gerade so ein Teig zusammenkommt.
2. In einer fettfreien Schüssel, mit Salz und Essig ausgewischt (NICHT nachgespült) mit einem elektrischen Mixer Eiweiß verschlagen. Kurz bevor sich steife Spitzen bilden, den Zucker hineinschlagen. Ein Viertel des Eiweiß unter die Ricotta-Milch-Mischung rühren, um die Masse aufzulockern. Erst die Ricottamasse, dann das restliche Eiweiß unter den Teig heben.
3. 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. 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.
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 und bedampfen sich nicht gegenseitig.