

Ricotta Pfannkuchen mit Quittenkompott



Zutaten für 12 Portionen:

Pfannkuchen:

350 g Ricotta
2 dl Milch
4 Eier
150 g Mehl
1 Beutel Backpulver
etwas Salz
Butter zum Braten
100 g gemahlene Haselnüsse
etwas Puderzucker zum Bestäuben

Quittenkompott:

200 g Quitten
Mark von 1 Vanilleschote
0,5 dl Ahornsirup
0,5 dl Orangensaft
1 Zitronensaft
1 TL Speisestärke
4 cl Brandy oder Rum

Zubereitung:

1. Quitten heiss waschen, die pelzige Oberfläche abreiben und vierteln, schälen, das Kerngehäuse großzügig herausschneiden.

Quitten in 1 cm grosse Würfel schneiden und mit dem Vanillemark, Ahornsirup, Orangen- und Zitronensaft mischen.

In 15-20 Minuten bei milder Hitze weich kochen.

Die Stärke mit Brandy glatt rühren, zugeben und das Kompott damit unter Rühren etwas köcheln lassen und binden.

2. Die Eier trennen, Ricotta, Haselnüsse, Milch und Eigelb verrühren.

Mehl und Backpulver darüber sieben und mischen.

Das Eiweiss mit 1 Prise Salz steif schlagen und den Schnee unterheben.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen.

Den Teig esslöffelgroß hineingeben.

Bei milder Hitze ca. 2 Minuten goldbraun backen, wenden und weitere 2 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben und mit dem warmen Quittenkompott servieren.