

## Desserts mit Mineralwasser: Genuss auf leichte Art

### Fluffige Buttermilch-Pancakes mit karamellisierten Blaubeeren

(Zubereitungszeit: 45 Minuten)

#### Rezept für 4 Portionen

##### Buttermilch-Pancakes

- 150 ml Buttermilch
- 100 ml natürliches Mineralwasser mit viel Kohlensäure
- 3 Eiweiß
- 3 Eigelb
- 200 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1/2 TL Backpulver
- Prise Salz
- Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone



##### Karamellisierte Blaubeeren

- 120 g frische Blaubeeren
- 40 g Zucker
- 25 g Butter
- Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Orange
- 1/4 ausgekrazte Vanillestange
- Prise Salz

## Zubereitung

Für die Buttermilch-Pancakes das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers aufschlagen. Die restlichen Zutaten mit einem Schneebesen glattrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in einer mit Öl erwärmten Pfanne von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Butter ablöschen. Anschließend die Blaubeeren und den Saft sowie die Gewürze zugeben. Alles bei mittlerer Hitze kurz sämig köcheln.

***Der Tipp von den Experten:*** „Durch die Zugabe von stark kohlenensäurehaltigem Mineralwasser wird der Pancake-Teig fluffig und leicht.“