

# Pancakes mit Salz-Karamell und bunten Beeren

**Für zwei Personen**

**Für die Pancakes:**

100 g Mehl	2 EL Zucker	1 TL Backpulver
1 TL Natron	1 Ei	100 g saure Sahne
2 EL Pflanzenöl		

**Für das Salzkaramell:**

20 g Butter	3 EL Sahne	50 g Rohrzucker
1 Prise Meersalz		

**Für die Garnitur:**

200 g Erdbeeren	100 g Heidelbeeren	1 TL Puderzucker
-----------------	--------------------	------------------

**Für die Pancakes:**

Mehl, Zucker, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. Das Ei und die saure Sahne unterrühren. In der Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Den Teig nach und nach in die Pfanne geben und die Pancakes bei mittlerer Hitze 2 bis 3 Minuten backen, bis die Unterseite leicht gebräunt ist. Wenden und fertig backen, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen.

**Für das Salzkaramell:**

Zucker in einer Pfanne schmelzen und hellbraun karamellisieren. Die Butter dazugeben, schmelzen lassen und unterrühren. Sahne dazugeben und weiterrühren, bis sich der Karamell vollständig gelöst hat und eine cremige Sauce entstanden ist. Evtl. noch Sahne unterrühren und mit Meersalz abschmecken. Die Sauce in ein Schälchen füllen.

**Für die Garnitur:**

Pancake auf Tellern stapeln und mit der Karamellcreme beträufeln.

Erdbeeren und Heidelbeeren waschen und abtropfen. Pancakes mit Beeren und Puderzucker bestreuen.

Kilian Brandenburg am 11. Juli 2019