

Birnenpuffer mit Eier-Likör-Schaum

Für 4 Personen

200 g Mehl	1 TL Backpulver	2 Birnen
5 Eier	7 EL Zucker	250 g Buttermilch
2 EL Butter	4 EL Preiselbeeren	3 EL Butterschmalz
6 EL Eierlikör	Salz	Minzblätter

Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Drei Esslöffel Zucker und zwei Eier schaumig rühren. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen. Anschließend die flüssige Butter sowie die Buttermilch in den Eier-Zuckerschaum einrühren. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver sowie einer Prise Salz vermischen und kurz unterrühren. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und portionsweise kleine Pfannkuchen aus dem Teig backen. Jeweils mit zwei Birnenspalten und einigen Preiselbeeren belegen. Die Küchlein von jeder Seite goldbraun backen. Aus dem restlichen Teig weitere Küchlein backen. Für den Eierlikör-schaum die übrigen drei Eier trennen. Anschließend drei bis vier Esslöffel Zucker zusammen mit den Eigelben und dem Eierlikör in eine Metallschüssel geben. Alles in einem heißen Wasserbad mit den Schneebeesen des Handrührgerätes einige Minuten dickcremig aufschlagen. Anschließend die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis die Masse lauwarm ist. Jeweils zwei bis drei Birnenpuffer auf Desserttellern anrichten und den Eierlikör-Schaum daneben verteilen. Nach Belieben mit den Minzblättern und den übrigen Preiselbeeren garnieren.

Horst Lichter am 15. Oktober 2011