



Ricotta-Pancakes mit Zitronensirup für 4 Personen

Für den Sirup von 2 Bio-Zitronen Schale fein abreiben. Zitronen auspressen. Mit 200 g Rohrzucker dickflüssig einkochen. Etwas abkühlen lassen. 1 TL Vanillepaste unterrühren und beiseitestellen. Für die Pancakes 2 Eier trennen. 50 g Butter schmelzen. Eigelb, Butter, 1,5 dl Milch, 200 g Ricotta und 2 TL abgeriebene Zitronenschale mischen. 120 g Mehl, 2 TL Backpulver und 70 g Zucker mischen, begeben und zu einem Teig rühren. Eiweiss steif schlagen. $\frac{1}{3}$ in den Teig rühren, den Rest vorsichtig unterheben. 1 EL Sonnenblumenöl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Pancakes portionenweise beidseitig je 1–2 Minuten goldbraun braten. Mit dem Sirup servieren.