

## Ricotta-Pancakes mit Pfirsich-Kompott

### ***Für 4 Personen:***

4 St.	Pfirsiche
3 EL	Ahornsirup
1	Vanilleschote
1	Zitrone
100g	brauner Zucker
175 g	Ricotta
100 ml	Milch
2	Eier (Kl. L, getrennt)
1/2P.	Backpulver
75 g	Mehl
	Salz
	Öl zum Braten
	Puderzucker zum Bestäuben

Die Pfirsiche mit einem Sparschäler schälen, in grobe Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. In einem Topf den braunen Zucker langsam karamellisieren lassen, mit etwas Zitronensaft ablöschen, den Ahornsirup und die Pfirsiche zugeben und etwa 5 Minuten leicht einkochen lassen.

Ricotta, Milch und Eigelb verrühren. Mehl und Backpulver darübersieben und mischen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und den Schnee unterheben. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen. Den Teig Löffelweise hineingeben. Bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten goldbraun backen, wenden und weitere 2 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und mit dem warmen Pfirsichkompott servieren.