

Minipancakes

Ob Sektf Frühstück oder Kindergeburtstag: Minipancakes sind einfach ein Hit! Für ein erleseneres Geschmackserlebnis lassen sich die kleinen Küchlein mit salzigem Sahnekaramell, Sahnenocken und für mehr Pfiff eine Prise Chili aufpeppen.

Prep Time: 10 Min.

Rezept herunterladen

Zutaten

- Fürs Sahnekaramell
 - 200 g Zucker
 - 40 g Salzbutter (alternativ Butter mit einer großen Prise Meersalz gemischt)
 - 200 g Sahne
- Für die Pancakes
 - 100 g Bitterschokolade
 - 1/2 Vanilleschote
 - 180 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
 - 1 gehäufte TL Backpulver
 - 1 EL Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 2 Bioeier (Größe M)
 - 180 ml Milch (3,5 % Fett)
 - 2 EL Butter
 - 1 EL grüne Pistazienkerne (nach Belieben)

Zubereitung

Schritt 1

Für den Sahnekaramell Zucker in eine Pfanne streuen und bei niedriger bis mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Salzbutter einrühren, mit Sahne ablöschen und köcheln lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Die Karamellsauce in ein hitzebeständiges Glas gießen und lauwarm abkühlen lassen. Die Pfanne säubern.

Schritt 2

Für die Minipancakes die Schokolade in 18-20 Stücke brechen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. In einer zweiten Schüssel Eier und Milch mit Vanillemark glatt rühren, zur Mehlmischung geben und alles zu einem kompakten Teig verrühren.

Schritt 3

Etwas von der Butter in der Pfanne aufschäumen. Etwa sechs Teigkreise (jeweils 2 EL Teig) hineingeben. Mittig je ein Stück Schokolade darauflegen und mit etwas Teig bedecken. Pancakes goldgelb backen, wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldgelb backen (mittig entsteht ein flüssiger Schokokern). Auf die gleiche Weise weitere Pancakes backen.

Schritt 4

In der Zwischenzeit nach Belieben die Pistazien grob hacken. Pancakes auf zwei Tellern stapeln, mit je 1-2 EL lauwarmem Sahnekaramell beträufeln, nach Belieben mit gehackten Pistazien bestreuen und genießen.

Genussfreunde aufgepasst!

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



WOLL® Diamond Lite
Topf-Set, 3tlg. Ø 20, 24 &
28cm jeweils mit Deckel
€ 259,99



KOCHBLUME®
Gewürzmöhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück
€ 39,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Frucht
für 4kg sortenrei
€ 22,99
€ 23,95 - € 27,37

