



BUTTERMILCH-PANCAKES MIT HIMBEEREN UND SCHOKOSAUCHE

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Frühstück



Schwierigkeit
mittel



Portionen
15



Zubereitungszeit
<30 Minuten

Was macht ein Frühstück erst so richtig perfekt? Natürlich Pancakes - und dazu eine Schokoladensauce mit Ovomaltine Crunchy Cream.

Zutaten

3 Eier (L)
etwas Zitronensaft
2 EL Honig
1 Prise Salz
½ TL Zimtpulver
300 ml Buttermilch
200 g Mehl (Type 405)
½ Pck. Backpulver
3 EL Butterschmalz
150 g Ovomaltine Crunchy Cream
5 EL Mandelmilch
125 g Himbeeren
1-2 TL Puderzucker
(nach Belieben)

Zubereitung

- ★ Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einem Spritzer Zitronensaft zu Schnee schlagen.
- ★ Die Eigelbe in einer Rührschüssel mit dem Honig und einer Prise Salz schaumig schlagen. Den Zimt und abwechselnd Buttermilch und Mehl hinzufügen und unterrühren. Mit dem letzten Mehl das Backpulver dazugeben. Zum Schluss den Eischnee unterheben.
- ★ In einer beschichteten Pfanne jeweils etwas Butterschmalz erhitzen. Häufchen von etwa 2 EL Teig hineinsetzen, zu runden Pancakes austreichen und von jeder Seite 1 bis 2 Min. backen. Herausnehmen und auf einer Platte im Backofen bei 70 Grad warm halten, bis alle gebacken sind.
- ★ Gleichzeitig für die Schokoladensauce die Ovomaltine Crunchy Cream in einem Töpfchen mit der Mandelmilch verrühren und bei schwacher Hitze erwärmen. Die Himbeeren vorsichtig waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Wenn alle gebacken sind, die Pancakes mit der warmen Schokoladensauce und den Himbeeren servieren. Wer mag, kann noch ein wenig Puderzucker darüber sieben.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Cream

