



ovomaltine

KOKOS-PANCAKES MIT PREISELBEEREN

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
mittel



Portionen
8



Zubereitungszeit
30 - 60 Minuten

Egal ob zum Frühstück oder als leckeres Dessert: die Ovomaltine-Kokos-Pancakes mit Preiselbeeren schmecken immer!

Zutaten

- 4 Eier
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Etwas Salz & Zucker
- 2 EL Ovomaltine Pulver - der Klassiker
- 2 EL Mehl
- 2 EL Kokosmehl (aus dem Bioladen oder gut sortierten Supermarkt)
- ½ TL Backpulver
- 1 EL Butterschmalz
- 2 Pfirsiche
- 4 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

Zubereitung

- ★ Die Eier trennen, die Eigelbe in eine Rührschüssel, die Eiweiße in ein Aufschlaggefäß geben. Einen Spritzer Zitronensaft zum Eiweiß geben und dieses mit dem Handrührgerät zu Schnee schlagen.
- ★ Das Eigelb mit je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker etwa 2 Min. mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Ovomaltine Pulver, Mehl, Kokosmehl und Backpulver unterrühren. Den Eischnee mit einem Silikonspatel unterheben.
- ★ Eine beschichtete Pfanne erhitzen, jeweils etwas Butterschmalz hineingeben und aus dem Teig 8 Pancakes backen: Dazu jeweils 1 gehäuften EL Teig hineingeben, zu einem kleinen Fladen ausstreichen und von jeder Seite bei mittlerer Hitze 2 bis 3 Min. backen. Die fertigen Pancakes auf einer Platte bei 70 Grad im Backofen warm halten, bis alle gebacken sind.
- ★ Zum Servieren die Pfirsiche waschen oder schälen und das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden. Mit den Preiselbeeren dazu servieren.

Tipp

Wer mag, bestreut die Pancakes zusätzlich mit gerösteten Kokoschips.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Pulver - der Klassiker

