

Beeren-Pancakes

24 Stück



gelingt leicht

— bis zu 20 Min.



Zutaten:

Pancake-Masse:

50 g Butter
50 g gesiebttes glattes Mehl
¼ l heiße Milch
5 Dotter (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
5 Eiklar (Größe M)
50 g Zucker

Zum Ausbacken:

Butterschmalz

Himbeercreme:

150 g cremiges Joghurt
30 g passierte Himbeeren
20 g gesiebter Staubzucker
2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
150 ml geschlagenes Schlagobers

Zum Dekorieren:

Beeren nach Wahl
Zitronenmelisse

1 Pancake-Masse:

Die Butter zerlassen. Das Mehl einrühren, mit heißer Milch aufgießen und abrösten. Das Ganze überkühlen lassen. Dotter mit Vanillin-Zucker und Salz einrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben.

- 2 In eine heiße beschichtete Pfanne etwas Butterschmalz geben. Die Masse mit einem kleinen Schöpflöffel portionsweise (ca. 8 cm Ø) in die Pfanne gießen. Die Pancakes beidseitig ausbacken.

3 Himbeercreme:

Joghurt mit Himbeermark und Staubzucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unter die Creme rühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben und kalt stellen.

4 Zum Dekorieren:

Die Pancakes mit Himbeercreme anrichten und mit Beeren und Zitronenmelisse dekoriert servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pancakes schmecken auch mit Dr. Oetker Bourbon-Vanillesoße und Dr. Oetker Rote Grütze aus dem Kühlregal köstlich.