


Chia Pancakes mit Mascarpone

etwa 7 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Pancakes:

1 Beutel Dr. Oetker Pancakes
300 ml Milch (1,5 % Fett)
3 EL Chiasamen
80 g Butter oder Kokosfett

Mascarpone Kugel:

250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
3 EL flüssiger Honig
50 g gemischte Beeren
Kumquats

Beeren Topping:

200 g Beeren nach Wahl
Dr. Oetker Dessert Sauce Erdbeer

1 Pancakes:

Den Teig nach Packungsanleitung zubereiten, die Chiasamen unterrühren und nach Packungsanleitung in der Pfanne ausbacken. Die Pancakes warm stellen.

2 Mascarpone-Kugel:

Mascarpone mit Honig und Beeren verrühren.

3 Beeren Topping:

Die warmen Pancakes mit Sauce und Beere garnieren. Die Mascarpone-Kugel darauf anrichten und warm servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pancakes können auch mit Hafer-, Reis-, Kokos- oder Sojamilch zubereitet werden.