

Pancakes mit Erdbeeren und Rhabarber

4 Portionen



gelingt leicht

_____ bis zu 30 Min.



Zutaten:

Erdbeer-Rhabarber-Grütze:

250 g in Stücke geschnittener Rhabarber
50 ml Wasser
1 Beutel Dr. Oetker Dessert-Soße Bourbon-Vanille zum Kochen
100 g Zucker
50 ml Wasser
250 g klein geschnittene Erdbeeren

Pancakes-Teig:

100 g gesiebtes glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
½ KL Dr. Oetker Natron
150 g Crème fraîche
1 EL Zucker
1 Ei (Größe M)
4 EL Milch
1 Prise Salz

Zum Ausbacken:

4 EL Butterschmalz

Zum Beträufeln:

flüssiger Honig

1 Erdbeer-Rhabarber-Grütze:

Rhabarberstücke mit Wasser in einen Topf geben und ca. 4 Min. dünsten. Soßenpulver mit Zucker vermischen und mit Wasser glatt rühren. Das angerührte Pulver in den Rhabarber einrühren, kurz aufkochen, vom Herd nehmen und erkalten lassen. Die Erdbeeren unter die erhaltete Grütze rühren.

2 Pancakes-Teig:

Mehl mit Backpulver und Natron vermischen. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verrühren.

3 Zum Ausbacken:

1 EL Butterschmalz in eine mäßig erhaltete, beschichtete Pfanne geben. 4 EL vom Teig in die Pfanne geben und mit einem Löffel etwas verstreichen. Die Pancakes bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen. Den Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

4 Zum Beträufeln:

Die Pancakes mit Honig beträufeln und mit Grütze servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Grütze ist im Kühlschrank ca. 3 Tage haltbar. Die Pancakes immer frisch zubereiten und servieren.

