

Pancakes mit frischen Erdbeeren

ca. 8 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Vanille-Erdbeeren:

ca. 250 g Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

Pancakes-Teig:

300 ml Milch
1 Beutel Dr. Oetker Pancakes

Zum Ausbacken:

Butterschmalz

Zum Bestreuen und Dekorieren:

Staubzucker
Dr. Oetker Schoko-Dekor Herzen

Wie backe ich Pancakes in Herzform?:

1 Vanille-Erdbeeren:

Die Erdbeeren vierteln und mit Bourbon Vanille Zucker vermischen.

2 Pancakes-Teig:

Die Milch in eine Rührschüssel geben. Die Pancakesmischung dazugeben und mit einem Schneebesen glatt rühren. In einer großen beschichteten Pfanne (28 cm Ø) Butterschmalz erhitzen. Den Teig in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und mehrere Pancakes in Herzform (11 cm Ø) in die Pfanne spritzen. Die Herzen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun ausbacken. So lange fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.



3 Zum Servieren und Dekorieren:

Die Pancakes mit Vanille-Erdbeeren anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit Dekor Herzen dekorieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Schneller und einfacher sind kleine runde Pancakes gebacken.
- Die Zubereitung der Pancakes ist auch mit Hafer-, Reis-, Kokos- oder Sojamilch möglich.

