

Pancakes mit Schokosauce, Himbeeren & Vanilleeis



- Rezept für 2 Portionen –
(ergibt ca. 20 Pancakes)
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 Eier
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Prisen Salz
- Milch nach Bedarf
- Öl für die Pfanne
- Himbeeren
- Schokosauce
- Vanilleeis

Zubereitung:

Eier trennen. Mehl, Backpulver, Eigelb, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät verrühren und so viel Milch dazugeben, bis eine cremige Masse entsteht. Gut mixen. Eiweiß steif schlagen und unter die Maße heben.

Öl in die Pfanne geben und bei mittlerer bis stärkerer Hitze ca. 8-10 cm große Pancakes, 2-3 Min. pro Seite goldbraun braten.

Die heißen Pancakes mit Schokosauce, Himbeeren & Vanilleeis servieren.

Guten Appetit!

Wir wünschen euch viel Spaß beim nachkochen! Postet gerne auch ein Bild von eurem Essen mit dem Hashtag **#jzspecht**.

Ein **Video** zur Zubereitung findet ihr auch auf unseren Facebook (**Juze Specht**) und Instagram-Accounts (**#jzspecht**)!

#jzspecht #gegencorona #gemeinsamstark #pancakes #backen #backenmachtglücklich
#wirbleibenzuhause #jugendzentrum