



Februar-Special: Große Pancake-Liebe!

Schokopancakes mit verstecktem Gemüse



ca. 40min



3-4 Personen

Hast du wählerische Esser zu Hause? Na, zu Pfannkuchen werden die bestimmt nicht Nein sagen, oder? Diese hier haben nämlich ein besonderes Geheimnis. In den süßen Tiefen des Teigs versteckt sich hinter den Schokodrops eine ganze geriebene Zucchini! Das verleiht dem Ganzen nicht nur eine fluffige Konsistenz, sondern lässt auch den Gemüsepegel deutlich ansteigen. Kaschiert wird das mit einer süßen Creme und Pistazien!

- 2 Zucchini
- 300g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Kakaopulver
- 200g Schokodrops ⁶
- 4 Bio-Eier ³
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 60g Pistazienkerne ¹⁵

- 175ml Milch ⁷
- 4EL Butter ⁷
- 4EL Zucker
- Salz
- 2EL Honig

- 2 mittelgroße Pfannen mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1049kcal, Fett 54.9g,
Kohlenhydrate 110.6g, Eiweiß 25.2g



Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln und in einem Sieb möglichst viel Flüssigkeit herausdrücken.



Je **3EL Teig** dazugeben, etwas flach drücken und die **Pancakes** abgedeckt bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 3Min. backen, anschließend wenden und ohne Deckel noch ca. 2Min. backen, bis die **Pancakes** gar sind. So verfahren, bis der gesamte **Teig** verbraucht ist. Ggf. mehr Butter verwenden und die Hitze reduzieren.



Das **Mehl** mit dem **Backpulver**, dem **Vanillezucker**, dem **Kakaopulver**, den **Schokodrops**, 4EL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



Die **Crème fraîche** mit dem **Ahornsirup** und 2EL Wasser verrühren.



Die **Eier** mit 175ml Milch verquirlen. 2EL Butter in einer mittelgroßen Pfanne schmelzen, dann die Butter und die verquirlten **Eier** unter die **Mehl-Mischung** rühren. Alles gut vermengen und die **Zucchini** unterheben, sodass ein dickflüssiger **Teig** entsteht. Anschließend 1EL Butter in derselben Pfanne und 1EL Butter in einer zweiten mittelgroßen Pfanne schmelzen.



Die **Pistazien** grob hacken und in einer der Pfannen 1-2Min. anrösten. Jeweils **3 Pancakes** aufeinanderstapeln, mit der **Crème fraîche** und den **Pistazien** garnieren und servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(166772600a13ad0a433053f90fe45649_img.jpg\)](#) [!\[\]\(98e7c6b0160281a12fbadc337ff6b6c3_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ba9b47b7fe5cef14198dd1f193307f3_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**