



Special: Ricotta-Zitronen-Pancakes

mit Mohn, dazu Blaubeersauce und Pistazien



ca. 30min



3-4 Personen

Da kann man sich von den Amerikanern ganz schön was abgucken: Pancakes zum Frühstück? Why not! Aber auch wenn du sie lieber am Nachmittag oder als Dessert servieren möchtest - du kannst dir sicher sein: Alle werden sie lieben, zu jeder Tageszeit! Der Teig mit Ricotta, Zitrone und Mohn ergibt fluffig-dicke Pancakes, zu der du eine fruchtige Blaubeersauce mit Ahornsirup reichst. Zur Garnitur noch ein paar Pistazien - lecker!

Was du von uns bekommst

- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Packungen Weizenmehl 1
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Blaumohn
- 4 Eier³
- 2 Packungen Milch⁷
- 1 Packung Ricotta⁷
- 2 Packungen Blaubeeren
- 2 Päckchen Ahornsirup
- 1 Packung Pistazienkerne 15

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 683kcal, Fett 29.1g, Kohlenhydrate 75.5g, Eiweiß 25.3g



1. Trockenztaten mischen

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitronen** halbieren und auspressen. Den **Zitronenabrieb** mit dem **Mehl**, dem **Backpulver**, dem **Mohn**, 4EL Zucker und 1TL Salz vermengen.



4. Pancakes backen

In einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Für jeden **Pancake** ca. **2EL Teig** in die Pfanne geben und auf jeder Seite 3-4Min. anbraten. So fortfahren, bis der gesamte **Teig** aufgebraucht ist. **Tipp:** Wer mag, kann auch zwei Pfannen verwenden.



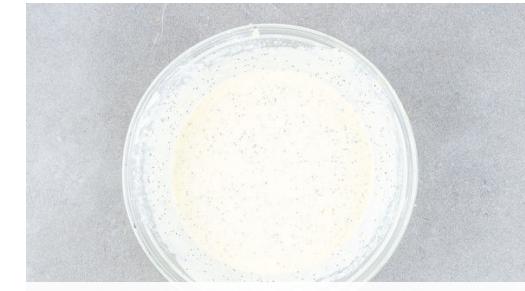
2. Eier verquirlen

In einer zweiten Schüssel die **Eier** mit der **Milch** verquirlen und den **Ricotta** unterrühren.



5. Sauce kochen

Die **Blaubeeren** mit dem **Zitronensaft** und dem **Ahornsirup** in einem kleinen Topf bei mittlerer bis starker Hitze 3-5Min. köcheln lassen, bis eine dicke **Sauce** entsteht. Dabei einige der **Blaubeeren** mit dem Kochlöffel zerdrücken.



3. Teig mischen

Die **Trockenzutaten** mit der **Ricotta-Ei-Mischung** verrühren. Nicht zu lange rühren, es ist nicht schlimm, wenn ein paar kleine Klümppchen übrig bleiben.



6. Pistazien hacken

Die **Pistazien** grob hacken. Die **Pancakes** mit der **Blaubeersauce** und den **Pistazien** anrichten und servieren.