



## Special: Russische Ricottaküchlein

mit Cranberrys und feiner Schokoladensauce



ca. 25min



2 Personen

Syrniki sind kleine Pfannkuchen, die traditionell mit Quark zubereitet und in Russland besonders zu Familienfeiern gegessen werden. Wir brauchen keinen festlichen Anlass, um dir mit den köstlichen Küchlein das Frühstück zu versüßen, die wir heute – zur Feier des Tages – mit Ricotta machen. Dazu genießt du eine himmlische Schokosauce mit Minze und Zitronenbasilikum sowie ein knuspriges Topping aus Haselnüssen und Cranberrys.

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Ricotta <sup>7</sup>
- 2 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 1 Packung Weizenmehl <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Blaumohn
- 1 Päckchen getrocknete Cranberries
- 1 Päckchen blanchierte Haselnusskerne <sup>15</sup>
- 10g Zitronenbasilikum & Minze
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung weiße Schokodrops 6,7

## Was du zu Hause benötigst

- ca. 4EL Zucker
- Salz
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1297kcal, Fett 73.9g, Kohlenhydrate 123.5g, Eiweiß 33.5g



1. Teig zubereiten

Den **Ricotta** und die **Eier** mit einer Gabel oder einem Schneebesen verrühren. **120g Mehl**, 50g Zucker, den **Vanillezucker**, den **Mohn** und 1 kräftige Prise Salz zugeben und alles gut zu einem dickflüssigen **Teig** vermischen.



4. Garnitur vorbereiten

Die **beiseitegestellte Crème fraîche** mit 1TL Zucker verrühren.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Cranberries** in etwas warmem Wasser einweichen. Die **Haselnüsse** grob hacken. Die **Kräuter** abzupfen und fein schneiden.



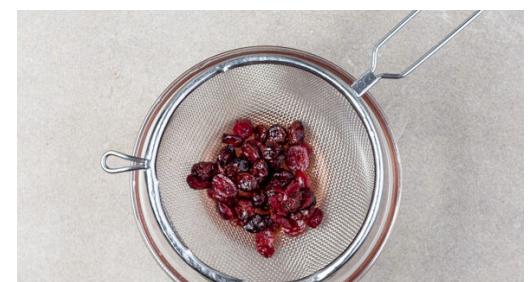
5. Küchlein backen

In einer großen Pfanne 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Mit einem großen Löffel portionsweise **Teig** in die Pfanne geben und sanft flach drücken. Die **Küchlein** auf jeder Seite 3-4Min. goldbraun ausbacken, dann auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Entweder in 2 Durchgängen arbeiten oder eine zweite Pfanne verwenden. Insgesamt **6 Küchlein** zubereiten.



3. Schokolade schmelzen

**1EL Crème fraîche** für die **Garnitur** beiseitestellen, die **restliche Crème fraîche** mit den **Schokodrops**, 1EL Wasser und 2 Prisen Salz in einen kleinen Topf geben. Die **Schokolade** bei mittlerer bis niedriger Hitze unter ständigem Rühren schmelzen. Bis zum Servieren abgedeckt warm halten.



6. Cranberries abtropfen

Die **Cranberries** abtropfen lassen. Ca. **2/3 der Kräuter** in die **Schokoladensauce** röhren. Die **Küchlein** leicht überlappend auf Tellern anrichten, mit der **Sauce**, den **Nüssen**, den **restlichen Kräuter**, den **Cranberries** und einem Klecks **Crème fraîche** garnieren und servieren.