



Special: Russische Ricottaküchlein

mit Cranberrys und feiner Schokoladensauce



ca. 30min



3-4 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

- 2 Packungen Ricotta ⁷
- 2 Bio-Eier ³
- 2 Packungen Weizenmehl ¹
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Blaumohn
- 3 Päckchen getrocknete Cranberrys
- 1 Päckchen blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 10g Zitronenbasilikum & Minze
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen weiße Schokodrops ^{6,7}

Was du zu Hause benötigst

- ca. 110g Zucker
- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- 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 1188kcal, Fett 63.1g, Kohlenhydrate 124.9g, Eiweiß 28.9g



1. Teig zubereiten

Den **Ricotta** und die **Eier** mit einer Gabel oder einem Schneebesen verrühren. **240g Mehl**, 100g Zucker, den **Vanillezucker**, den **Mohn** und 1/2TL Salz zugeben und alles gut zu einem dickflüssigen **Teig** vermischen.



2. Zutaten vorbereiten

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



3. Schokolade schmelzen

2EL Crème fraîche für die **Garnitur** beiseitestellen, die **restliche Crème fraîche** mit den **Schokodrops**, 2EL 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.



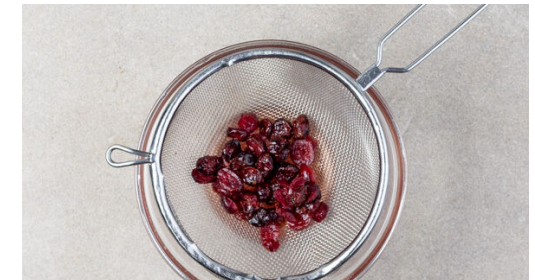
4. Garnitur vorbereiten

Die **beiseitegestellte Crème fraîche** mit 2TL Zucker verrühren.



5. Küchlein backen

In zwei großen Pfannen je 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Mit einem großen Löffel portionsweise **Teig** in die Pfannen geben und sanft flach drücken. Die **Küchlein** auf jeder Seite 3-4Min. goldbraun ausbacken, dann auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. In 2 Durchgängen arbeiten und insgesamt **12 Küchlein** zubereiten.



6. Cranberrys abtropfen

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