



Special: Red-Velvet-Pancakes

mit Granatapfel und weißer Schokoladensauce



ca. 30min



2 Personen

Inspiziert vom Red Velvet Cake, der sich in den amerikanischen Südstaaten zu Beginn des 20. Jahrhunderts großer Beliebtheit erfreute, gibt es heute fluffige und farbenfrohe Red Velvet Pancakes! Die rote Farbe entstammt übrigens keinesfalls schnöder Lebensmittelkolorierung, sondern kommt von Roter Bete. Verziert mit einer samtig-weichen Creme und Granatapfelkernen einmalig schön und unglaublich lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Rote Bete
- 1 Packung Milch ⁷
- 1 Packung Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Kakaopulver
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Packung weiße Schokodrops ^{6,7}
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Granatapfel
- 1 Päckchen Mandelblättchen ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Zucker
- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- Schneebesens
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp

Für noch mehr Geschmack die Mandeln vor dem Garnieren in einer trockenen Pfanne leicht anrösten.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1062kcal, Fett 52.2g, Kohlenhydrate 118.6g, Eiweiß 27.4g



1. Rote Bete pürieren

100g Rote Bete grob würfeln und in einem hohen Gefäß mit **150ml Milch** pürieren. **Tipp:** Die **übrige Rote Bete** z. B. für einen Salat verwenden.



2. Teig vorbereiten

Das **Mehl** mit **1TL Backpulver**, dem **Kakaopulver**, 2EL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz verrühren.



3. Teig fertigstellen

Die **Eier** verquirlen, dann die **Rote-Bete-Milch** unterrühren. Die Flüssigkeit mit der **Mehlmischung** verrühren. Es ist nicht schlimm, wenn der **Teig** noch ein paar kleine Klümpchen hat.



4. Schokolade schmelzen

Die **Schokodrops** mit **1EL Crème fraîche** und **1EL Milch** in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren langsam schmelzen. Wenn die **Schokolade** geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen und die **restliche Crème fraîche** unterrühren.



5. Granatapfel auslösen

Den **Granatapfel** halbieren und über einer mit Wasser gefüllten Schüssel aufbrechen. Die **Granatapfelkerne** unter Wasser aus den Fruchtwänden und Häutchen lösen. Das Pülen im Wasser verhindert, dass sich **Granatapfelsaft** in der Küche verteilt. Die schwimmenden Häutchen mit einem Löffel abschöpfen, dann die gepulsten **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen.



6. Pancakes backen

In einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl oder Butter bei mittlerer Hitze erwärmen. **2EL Teig** portionsweise für jeden **Pancake** in die Pfanne geben und die **Pancakes** pro Seite 1-2Min. garen, ggf. etwas mehr Fett hinzugeben. So fortfahren, bis der **Teig** aufgebraucht ist. Die **Pancakes** mit der **Sauce** und den **Granatapfelkernen** schichten und mit den **Mandeln** garniert servieren.