



## Special: Red-Velvet-Pancakes

mit Granatapfel und weißer Schokoladensauce



ca. 30min



3-4 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!



- 1 Packung Rote Bete
- 2 Packungen Milch <sup>7</sup>
- 2 Packungen Weizenmehl <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Päckchen Kakaopulver
- 4 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 2 Packungen weiße Schokodrops <sup>6,7</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Granatapfel
- 2 Päckchen Mandelblättchen <sup>15</sup>

- Zucker
- Salz
- Pflanzenöl

- kleiner Topf
- 2 große Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneebesen
- Sieb

Energie 1015kcal, Fett 52.1g,  
Kohlenhydrate 107.4g, Eiweiß 27.0g






## 2. Teig vorbereiten

### 3. Teig fertigstellen

#### 4. Schokolade schmelzen

## 5. Granatapfel auslösen

## 6. Pancakes backen

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**  
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**