



Halloween: Weiße Schokopancakes

mit Kakao-Himbeer-Sauce, Obst und Keks



20-30min



2 Personen

Deine Tischpartner werden heute große Augen machen, wenn sie das Pancake-Wunderwerk serviert bekommen! Sicher, so ein schokoladiger Turm von Pisa sollte ausgiebigst bestaunt werden, vor allem wenn er mit leuchtenden Granatapfelkernen und fruchigen Orangenscheiben garniert ist. Doch wer kann einer Himbeer- und Kakaosauce, die so verführerisch heruntertropft, lange widerstehen? Richtig, keiner!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Orange
- 1 Becher Joghurt⁷
- 150g Weizenmehl¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 100g weiße Schokodrops^{6,7}
- 1 Granatapfel
- 1 Päckchen Himbeerpulver
- 1 Päckchen Kakaopulver
- 1 Packung Keksbrösel¹

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei³
- 20g Butter⁷
- 190ml Milch⁷
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- 2 große Pfannen
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenreibe
- 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). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

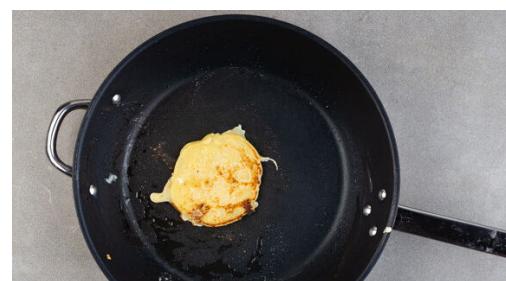
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1058kcal, Fett 44.1g, Kohlenhydrate 142.3g, Eiweiß 25.3g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Orangenschale** fein abreiben, die weiße Haut vollständig vom **Fruchtfleisch** entfernen. Die **Orange** halbieren und die **Filets** vorsichtig aus den weißen Zwischenräumen lösen oder in dünne Scheiben schneiden. Den **Joghurt** mit 1EL Zucker verrühren und bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.



4. Pancakes backen

In 2 großen Pfannen jeweils 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. **2-3EL Teig** portionsweise für jeden **Pancake** in die Pfannen geben und ca. 2Min. backen. Dann wenden und ca. 2Min. weiterbacken, bis die **Pancakes** gar sind, ggf. die Hitze etwas reduzieren. So fortfahren, bis der gesamte **Teig** aufgebraucht ist.



2. Teig vorbereiten

20g Butter in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle schmelzen. Das **Mehl, 1TL Backpulver, 1EL Orangenschale, 1EL Zucker** und 1 Prise Salz vermengen.



5. Granatapfel vorbereiten

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



3. Teig verrühren

Die geschmolzene Butter, 150ml Milch und 1 Ei mit einem Schneebesen verrühren, dann die **Mehlmischung** zugeben und alles möglichst glatt rühren, es dürfen noch kleine Klümphen vorhanden sein. **3/4 der Schokodrops** unter den **Teig** mengen.



6. Sauce zubereiten

In einem kleinen Topf 100ml Wasser aufkochen. Eine hitzebeständige Schüssel auf den Topf legen. Das **Himbeer-, das Kakaopulver, die übrigen Schokodrops** und 3-4EL Milch zugeben und unter Rühren schmelzen. Die **Pancakes** stapeln, mit dem **Joghurt** und der **Schokoladensauce** beträufeln. Mit der **1/2 der Keksbrösel**, den **Granatapfelkernen** und den **Orangen** garniert servieren.