



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 fruchtigen Orangenscheiben garniert ist. Doch wer kann einer Himbeer- und Kakaosauce, die so verführerisch heruntertropft, lange widerstehen? Richtig, keiner!

- 1 unbehandelte Orange
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 150g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 100g weiße Schokodrops ^{6,7}
- 1 Granatapfel
- 1 Päckchen Himbeerpulver
- 1 Päckchen Kakaopulver
- 1 Packung Keksbrösel ¹

- 1 Ei ³
- 20g Butter ⁷
- 190ml Milch ⁷
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

- kleiner Topf
- 2 große Pfannen
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Sieb

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

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



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 1 EL Zucker verrühren und bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.



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.



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



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 gepulsten **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen.



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 Klümpchen vorhanden sein. **3/4 der Schokodrops** unter den **Teig** mengen.



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.