



## Halloween: Weiße Schokopancakes

mit Kakao-Himbeer-Sauce, Obst und Keks



20-30min



3-4 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!

## Was du von uns bekommst

- 2 unbehandelte Orangen
- 1 Becher Joghurt <sup>7</sup>
- 300g Weizenmehl <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 200g weiße Schokodrops <sup>6,7</sup>
- 1 Granatapfel
- 2 Päckchen Himbeerpulver
- 2 Päckchen Kakaopulver
- 1 Packung Keksbrösel <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 40g Butter <sup>7</sup>
- 380ml Milch <sup>7</sup>
- 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.

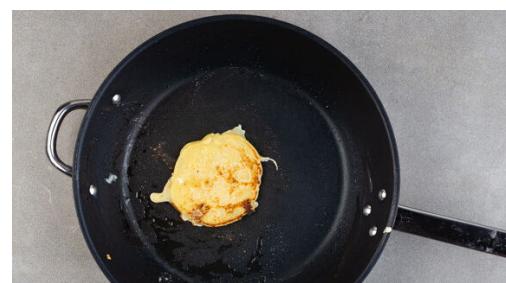
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1030kcal, Fett 47.1g, Kohlenhydrate 131.1g, Eiweiß 22.8g



### 1. Zutaten vorbereiten

Die **Orangenschalen** fein abreiben, die weiße Haut vollständig vom **Fruchtfleisch** entfernen. Die **Orangen** 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

40g Butter in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle schmelzen. Das **Mehl**, das **Backpulver**, **2EL Orangenschale**, **2EL** Zucker und 1 kräftige 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 gepulften **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen.



### 3. Teig verrühren

Die **Eier**, die geschmolzene Butter und 300ml Milch 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.



### 6. Sauce zubereiten

In einem kleinen Topf ca. 100ml Wasser aufkochen. Eine hitzebeständige Schüssel auf den Topf legen. Das **Himbeer**-, das **Kakaopulver**, die **übrigen Schokodrops** sowie 5-6EL Milch zugeben und unter Rühren schmelzen. Die **Pancakes** stapeln, mit dem **Joghurt** und der **Schokoladensauce** beträufeln. Mit den **Keksbröseln**, den **Granatapfelkernen** und den **Orangen** garniert servieren.