

Luxus-Frühstücksrezept: Schokopancakes mit Schokosauce und Himbeeren

Zeit: 30 Minuten

Zutaten für 1-2 Portionen

Niveau: einfach

100 g Weizenmehl

25 g Kakaopulver

1 EL Zucker

1/2 TL Backpulver

1 Ei (M)

250 ml Weihenstephan H-Milch

75 g Weihenstephan Butter

100 g Zartbitter-Schokolade

125 g Himbeeren

1. Mehl, Kakaopulver, Zucker und Backpulver mischen. Ei mit 150 ml Milch und dem Mehl verrühren. Wer will, trennt das Ei, rührt erstmal nur das Eigelb unter und schlägt das Eiweiß separat steif - so werden die Pancakes noch fluffiger. 2 EL Butter schmelzen, leicht bräunen und unter den Teig rühren. Schokolade hacken und in einer kleinen Metall-Schüssel über einem passenden Topf mit etwas kochendem Wasser schmelzen lassen. Die Hälfte davon unter den Teig rühren. Restliche Schokolade mit restlicher Milch verrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen.

2. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und etwas Butter zugeben. Für jeden Pfannkuchen, jeweils einen gehäuften Esslöffel Teig in die Pfanne setzen. Etwas Abstand lassen, so dass die kleinen Pfannkuchen nicht aneinander stoßen. 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze backen, bis die Oberfläche noch feucht, aber nicht mehr flüssig ist. Die Pfannkuchen wenden und ca. 2-3 Minuten fertig backen. Wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

3. Schokopancakes mit Schokosauce und Himbeeren anrichten.