



Pancake-Frühstücksburger mit Joghurt und Obst

Zubereitungszeit: 1 Std. 20 Min.

Niveau: einfach

Zutaten für 4 Personen:

- ½ unbehandelte Zitrone
- 100 g Weihenstephan Butter
- 175 ml Weihenstephan Milch
- 50 g Zucker
- 1 EL Trockenhefe
- 500 g Weizenmehl Type 405
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimtpulver
- 4 Eier
- 4–6 EL Rapsöl
- 100 g Heidelbeeren
- 100 g Himbeeren
- 100 g Johannisbeeren
- 150 g Aprikosen
- 1 Banane
- 400 g Weihenstephan Joghurt 3,5% Fett natur
- 3 Pck. Vanillezucker
- Etwas Ahornsirup nach Belieben

Außerdem

- Einige Holzspieße

Zubereitung:

1. Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Dann den Saft auspressen. Butter in einem Topf auf dem Herd zerlassen. Topf vom Herd nehmen und Milch, Zucker sowie Hefe zugeben. Alles gut vermengen.
2. Mehl, Salz und Zimt in einer Schüssel mischen. Die Hefemischung angießen, Eier sowie Zitronenschale zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Backofen auf 100° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. 1 Kelle Teig pro Pancake hineingeben und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf einen hitzebeständigen Teller geben und im Ofen warmhalten. Den übrigen Teig ebenso verarbeiten.
3. Die Beeren und Aprikosen vorsichtig waschen, putzen und ggf. in mundgerechte Stücke schneiden. Banane schälen und in dünne Scheiben schneiden. Joghurt mit dem Vanillezucker und dem Zitronensaft glatt rühren. Jeweils 1 Pancake als untere Burgerbrötchenhälfte auf einen Teller geben und mit etwas Joghurtcreme bestreichen. Mit den verschiedenen Obstsorten belegen und wieder mit 1–2 EL Joghurtcreme beträufeln. Mit einem weiteren Pancake bedecken, mit einem Holzspieß fixieren und mit etwas Ahornsirup beträufeln. Dann servieren.

Pro Portion: 1.059 kcal | 26 g E | 45 g F | 139 g KH