

Pancakes ovo rocks

Ovomaltine



10 Stück

Zeit: ca. 45 Min.

so gelingt es:

- 1 Beeren mit Zucker und Wasser kurz aufkochen, im Messbecher auskühlen. Zitronensaft begeben, Masse pürieren. Sauce beiseite stellen.
- 2 Mehl und alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter, Joghurt und Ei begeben, gut verrühren.
- 3 Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren. 5 x 1 Esslöffel Teigmasse in die Pfanne geben, mit dem Löffel rund formen. Sobald die Unterseite gebacken ist und sie sich von selbst löst, die Pancakes wenden.
- 4 Die Hälfte der ovo rocks darauf verteilen, Pancakes bei kleiner Hitze ca. 5 Min. fertig backen, warm stellen. Den Vorgang mit dem restlichen Teig und den restlichen ovo rocks wiederholen.
- 5 Pancakes ovo rocks mit der beiseite gestellten Himbeersauce servieren.

ich brauche:

- 200 g tiefgekühlte Himbeeren
- 2 EL Zucker
- 3 EL Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- 75 g Weissmehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Zucker
- 20 g Butter, flüssig, ausgekühlt
- 100 g Joghurt nature
- 1 Ei
- 1 EL Bratbutter
- 70 g ovo rocks, grob gehackt

