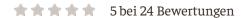
SCHOKO PANCAKES







Zubereitung

- Aus allen Zutaten einen zähen Teig zubereiten.
- In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Nun esslöffelgroße
 Teigportionen in die Pfanne geben. Sofort in die Mitte eine
 Teelöffel voll Schokocreme setzten und darauf nochmal
 einen Teelöffel Teig verteilen.
- Sobald sich an der Oberfläche Bläschen bilden können die Pancakes umgedreht werden und dann auch auf der zweiten Seite goldgelb herausgebacken werden.



Die Pancakes können auch auf Vorrat gebacken und dann tiefgefroren werden. Zum Auftauen dann einfach für ein paar Minuten bei 150 Grad in den Backofen legen.



Zutaten

FÜR CA 20 STÜCK

TEIG

2 Eier

20 g Zucker

150 g Milch

50 g Naturjoghurt

230 g Weizenmehl

5 g Backpulver

1 Prise Salz

ZUM HERAUSBACKEN

50 ml Öl

Schoko/Nougatcreme nach Wahl