SCHOKO PANCAKES

5 bei 27 Bewertungen

30 min

Zubereitung

1. Aus allen Zutaten einen zähen Teig zubereiten.

2. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Nun esslöffelgroße Teigportionen in die Pfanne geben. Sofort in die Mitte einen Teelöffel voll Schokocreme setzen und darauf nochmal einen Teelöffel Teig verteilen.

3. Sobald sich an der Oberfläche Bläschen bilden können die Pancakes umgedreht und dann auch auf der zweiten Seite goldgelb herausgebacken werden.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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