

SCHOKO PANCAKES

★★★★★ 5 bei 26 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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.



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