



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

HEIDELBEER-HONIG-PANCAKES



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 30 Minuten

PORTIONEN

10 Stück

ÜBERBLICK

Ein einfaches, traditionelles Gericht zum Brunch oder Kaffee.

ZUTATEN

- 175 g Weizen- oder Dinkelmehl
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Honig
- 2 mittelgroße Eier
- 100 ml Vollmilch
- 50 g zerlassene Butter + 10 g zum Ausbacken
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g Heidelbeeren

Für die Clotted Cream:

- 150 g Mascarpone
- 100 ml Sahne
- oder Butter zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1) Mehl und Backpulver vermengen.
- 2) Im Mehl eine Mulde formen, Honig, Eier, Milch, zerlassene Butter und Vanilleextrakt hineingeben und zu einem geschmeidigen Teig vermengen.
- 3) Heidelbeeren unterrühren.
- 4) Für die Clotted Cream die Mascarpone mit der Sahne verrühren, bis eine zähe aber streichfeste Masse entsteht.
- 5) Die Crêpes-Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Etwas Butter in die Crêpes-Pfanne geben und auf der Pfanne verteilen.
- 6) 4 große Löffel Teig in die Pfanne geben.
- 7) Wenn der Teig beginnt, Blasen zu werfen, die Pancakes wenden und eine weitere Minute goldbraun ausbacken.
- 8) Warm mit Butter oder Clotted Cream servieren.

Anmerkungen des Kochs: Die Aluminium-Crêpes-Pfanne muss nicht zwingend eingefettet werden. Dadurch erhalten die Scones eine trockenere Konsistenz. Dank der hervorragenden Antihaftbeschichtung der Pfanne lassen sie sich dennoch problemlos lösen.

Copyright Foto/Rezept © 2020 Le Creuset, www.lecreuset.com