



Tipp



Für die flüssige Schokolade mischen wir 3 EL Caotina Crème Chocolat und 2-3 EL Rahm.
Je mehr Rahm, umso flüssiger wird die Schoggi-Sosse.

Caotina[®] Pancakes



Menge
12 Stück



Zubereiten
40 Minuten

Du brauchst ...

- 200 g Dinkelmehl, hell
- 2 EL Puderzucker
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 2 dl Buttermilch
- 3 EL Caotina Crème Chocolat
- 1 EL Rahm

So einfach geht's:

- ♥ Mehl, Puderzucker, Backpulver und Salz mischen. Eier und Buttermilch dazu geben und mit dem Schwingbesen gut vermengen. Kurz stehen lassen.
- ♥ Caotina Crème Chocolat mit dem Rahm mischen.
- ♥ Jeweils einen Esslöffel der Teigmasse in eine beschichtete Bratpfanne geben. Auf mittlerer Stufe backen bis die Oberfläche angezogen ist. Dann auf die Hälfte der Pancakes einen Teelöffel der Caotina-Mischung geben und jeweils einen zweiten Pancake darauflegen. Mit der gesamten Masse so verfahren.
- ♥ Nach Lust und Laune mit flüssiger Schokolade, Früchten oder Zuckeraugen garnieren und geniessen.



Eine süsse Brunch-Idee zum Muttertag,
zum Frühstück mit Freunden oder zum Selbergeniessen.

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit «Kids am Tisch»
(Bild & Rezept von kidsamtisch.ch).