

RICOTTA-PANCAKES MIT BEERENMIX



Ricotta-Pancakes mit Beerenmix



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

VORBEREITUNG FRÜCHTE

Lass die Früchte auftauen und verrühre sie mit dem Zucker. Lass sie bei mittlerer Hitze etwa 10-15 Minuten köcheln. Füge den Saft von einer halben Zitrone hinzu und lass es abkühlen.

ZUBEREITUNG TEIG

Verrühre den Ricotta mit einem Schneebesen, füge die Eier hinzu und rühre sie gut ein. Füge Zucker, Milch, Salz und Vanillezucker ein und rühre es glatt. Verrühre das Mehl mit dem Backpulver und rühre es gemeinsam mit dem Zitronenschalenabrieb in den Teig ein.

Erhitze das Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze und verteile es mit einem Silikonpinsel. Portioniere den Teig mit einem Eisportionierer und setze sie in die Pfanne. Lass die Pancakes bei mittlerer Hitze etwa 1-2 Minuten von jeder Seite backen. Sie sollen nicht zu dunkel werden.

Bestreue die Pancakes mit etwas Puderzucker und serviere sie warm oder auch kalt mit dem Beerenmix.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

TEIG:

- 750 g** Ricotta
- 260 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 3 EL** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 250 ml** Milch
- 2** Eier
- 1** Vanillezucker
- 1** Zitrone (unbehandelt, Schale und Saft)

ZUM AUSBACKEN:

- Butterschmalz

ZUM SERVIEREN:

- 300 g** gemischte Beeren (TK)
- 100 g** Zucker
- 3 EL** Puderzucker