

Pancakes mit Cranberry-Soße

Sonstige Gerichte » Eiergerichte » Süße Eiergerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 125g Johannisbeergelee
- » 1 EL Honig
- » 170g Cranberries
- » 3 Ei(er)
- » 250g Ricotta
- » 50g Puderzucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1/4 TL Zimt
- » 120g Mehl
- » 1/2 TL Backpulver
- » 1 Prise Salz
- » 2 EL Butter/Margarine

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Für die Soße das Johannisbeergelee mit dem Honig in einen Topf geben und erhitzen. Die Cranberries abbrausen, zufügen und 8-10min bei schwacher Hitze dünsten. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

2. Für die Pancakes Eier, Ricotta, Puder- und Vanillinzucker sowie Zimt in eine Schüssel geben und glatt rühren.

3. Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Zur Ricottamasse geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

4. 16-18 Pancakes portionsweise in einer beschichteten Pfanne in heißer Butter ausbacken. Dafür pro Küchlein je einen gehäuften Esslöffel Teig in die Pfanne geben und goldgelb backen. Die Pancakes mit der Cranberry-Soße anrichten.

Tipp: Statt Ricotta kann man auch Sahnequark verwenden. Die Cranberries kann man auch durch Preiselbeeren ersetzen.

Nährwerte: 450kcal/E17g/F11g/KH66g pro Portion

angelegt am: 31.08.2004

Rezept-Nr: 1258

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke