



Chocolate Chips mit Vanille Pancakes



Für 4 Personen brauchst Du:

Mövenpick Chocolate Chips

Für die Pancakes:

120 g Mehl

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 gestrichene TL Backpulver

1 Prise Salz

3 Eier

120 ml Buttermilch

Öl zum Braten

Für die Schokosauce:

100 g dunkle Schokolade

50 ml Milch

Und so geht's:

1. Alles parat?
2. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver vermischen
3. Eier trennen.
4. Eigelb und Buttermilch unter die trockenen Zutaten rühren.
5. Eiweiß mit einem Rührgerät steif schlagen.
6. Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben.
7. Öl in einer Pfanne erhitzen, Teig portionsweise mit einem Esslöffel in die Pfanne geben und Pancakes von beiden Seiten goldgelb backen.
8. Für die Schokosauce dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen.

9. Milch dazugeben und gut verrühren.

10. Pancakes mit Chocolate Chips und Schokosauce servieren.