



Pancakes mit Rhabarbercreme

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Eier | 4 St. |
| Zucker | 7 EL |
| Salz | |
| Weizenmehl, Type 405 | 300 g |
| Backpulver | 2 TL |
| Milch | 200 ml |
| Rhabarber | 400 g |
| Apfelsaft | 100 ml |
| Schlagsahne | 200 g |
| Joghurt, natur | 4 EL |
| Sonnenblumenöl | 3 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In eine Schüssel Eier aufschlagen und mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig schlagen, sodass sich das Volumen deutlich erhöht.
2. 3 EL Zucker, Salz, Mehl und Backpulver nach und nach unterheben. Milch einrühren, sodass ein leicht zähflüssiger Teig entsteht. Teig ca. 10 Min. ruhen lassen.
3. Rhabarber schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Apfelsaft und 4 EL Zucker aufkochen. Auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. garen, bis der Rhabarber leicht zerfällt. Rhabarber abkühlen lassen.
4. In einer Schüssel Sahne mit dem Handrührer steif schlagen. Mit dem kalten Rhabarber und Joghurt vorsichtig vermengen.
5. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und jeweils 2–3 EL Teig zu kleinen Pancakes in der Pfanne verteilen. Ca. 2–3 Min. backen, bis sich auf der Oberfläche kleine Bläschen bilden, wenden und nochmals ca. 1 Min. goldbraun backen. Mit dem übrigen Teig Vorgang wiederholen.
6. Pancakes mit Rhabarbercreme servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 592 kcal |
| Kohlenhydrate | 85 g |
| Eiweiß | 19 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 19 g |