



Osterhasen Pancakes

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 6 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	40 g
Vanilleextrakt	1 TL
Mascarpone	250 g
Buttermilch	100 ml
Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	1.5 TL
Nuss-Nougat-Creme	30 g
Bananen	1 St.
Schlagsahne	200 g
San-apart	2 TL
Chocolate Chunks, vollmilch	30 g
Heidelbeeren, frisch	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, Spritzbeutel, Eisportionierer, SILVERCREST

Küchenmaschine, Sterntülle

1. Pancakes Teig

Verrühre die Eier mit 1 Prise Salz, dem Zucker und 1 TL Vanilleextrakt in 5-10 Minuten weiß cremig. Rühre den Mascarpone cremig und gib langsam die Buttermilch hinzu. Verrühre alles miteinander klümpchenfrei. Mische das Mehl und Backpulver, siebe es dazu und hebe es vorsichtig unter.

Tipp: Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten und du musst es nicht sieben.

2. Pancakes backen

Erhitze eine große Pfanne, fette sie mit Backtrennspray, Butter oder Öl und backe darin die Pancakes aus. Für den Körper der Hasen verwende ich einen großen Portionierer, einen mittleren für den Kopf und den kleinen Portionierer für die Füße und Ohren. Körper, Kopf und Füße kannst du ganz rund backen, streiche für die Ohren den Teig in eine etwas längliche Form. Backe die Pancakes bei mittelhoher Hitze etwa 3-4 Minuten, bis die Oberfläche fest ist und wende sie dann. Backe die zweite Seite noch etwa eine Minute und nimm sie dann aus der Pfanne. Lasse sie kurz abkühlen.

3. Osterhasen zusammensetzen

Klebe die einzelnen Teile der Hasen mit der Nussnougatcreme zusammen. Starte mit Ohren, klebe den Kopf darauf, dann den Körper und zuletzt die Füße. Schneide die Banane in Scheiben und schlage die Sahne mit San-apart und 0,5 TL Vanilleextrakt steif. Fülle die Sahne in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle.

Tipp: Bestreiche die Bananenscheiben direkt mit etwas Zitronensaft, damit sie nicht braun werden.

4. Dekoration

Lege jeweils eine Bananenscheibe auf die Füße und den Körper. Dekoriere die Füße mit den Schokodrops und spritze die Sahne als Schwänzchen auf die Bananenscheibe. Lege eine weitere Bananenscheibe auf den Teller und lege die Heidelbeeren als Blume darum. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	450 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	24 g