Pancakes - amerikanische Pfannkuchen mit karamellisierten Walnüssen und Espresso-Creme

Zeit gesamt 25min

Zubereitungszeit 25min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Himbeeren, frisch	200 g
Zucker	50 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	2 TL
Milch	200 ml
Walnusskerne	4 EL
Kaffee	1 EL
Quark 40 % Fett i.Tr.	100 g
Frischkäse, natur	100 g
Puderzucker	2 EL
Öl	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Pfanne, Küchenpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. In eine Schüssel Eier aufschlagen und mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig schlagen, sodass sich das Volumen deutlich erhöht. Himbeeren waschen und abtropfen lassen ggf. verlesen.

2. 30 g Zucker, Salz, Mehl und Backpulver nach und nach unterheben. Milch einrühren, sodass ein leicht zähflüssiger Pfannkuchen-Teig entsteht. Teig ca. 10 Min. ruhen lassen.

3. In einer Pfanne Walnüsse, 2 EL Zucker und 2 EL Wasser auf hoher Stufe so lange karamellisieren, bis das Wasser vollständig verkocht ist und der Zucker um die Nüsse karamellisiert. Auf Küchenkrepp abkühlen und grob zerbrechen.

4. Für die Espresso-Creme Kaffee in ca. 50 ml Wasser aufkochen. In einer Schüssel Espressocreme mit Quark, Frischkäse und Puderzucker cremig rühren.

5. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und jeweils 2–3 EL Pfannkuchen-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 Pfannkuchen-Teig den Vorgang wiederholen.

6. Die amerikanischen Pfannkuchen, also Pancakes mit karamellisierten Walnüssen, Espresso-Creme und Himbeeren servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	622 kcal
Kohlenhydrate	87 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	20 g