




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
