



TRAUMHAFT

**Ricotta-Pancakes**

ergibt 10–12 Stück

**PANCAKES:**

- 50 g Butter**
- 250 g Mehl**
- 4 EL Zucker**
- 1 Prise Salz**
- 1 TL Backpulver**
- 100 g Ricotta**
- 2–3 EL Orangensaft**
- 3 dl saure Buttermilch**
- 1 frisches Ei**
- Erdnussöl zum Braten**

**CREME:**

- 1 Becher Blanc Battu à 200 g**
- 2 EL Zucker**
- 1–2 EL Zitronensaft**
- 200 g gemischte Beeren**  
*z.B. Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren*

**1** Für die Creme alle Zutaten bis und mit Zitronensaft verrühren. Kühl stellen.

**2** Für die Pancakes Butter schmelzen. Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben. Ricotta, Orangensaft, saure Buttermilch und Ei vermischen. Zum Mehl geben. Mit dem Schwingbesen zu einem glatten Teig verrühren. Lauwarme Butter dazurühren.

**3** Ofen auf 60 °C vorheizen. Wenig Öl in einer beschichteten Pfanne erwärmen. Pro Pancake 1–2 EL Teig in die Pfanne geben. Zu einem Kreis von ca. 8–10 cm ausstreichen. Bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 5 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Ofen warm stellen. So weiter verfahren bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

**4** Pancakes mit Creme anrichten. Beeren darüber geben. Sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

*Pro Stück ca. 6 g Eiweiss, 7 g Fett, 25 g Kohlenhydrate, 770 kJ/190 kcal*