

Schoko-Pancake mit Brombeeren



Koch: René Ludwig, CHEFS CULINAR

ZUBEREITUNG

PANCAKE

Mehl, Zucker, Kakao und Backpulver in einer Schüssel mischen. Vanilleschote längs halbieren, Vanillemark herauskratzen. Milch, Eigelbe mit Vanillemark und Orangenabrieb gut verrühren. Die Milch-Eigelb-Masse zum Mehl in die Schüssel geben und glattrühren. Den Teig anschließend ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Mit einem Löffel kleine Kleckse (à 20 g) in eine gebutterte, vorgeheizte Pfanne geben und bei mittlerer Hitze backen. Wenn sich überall auf der Oberfläche kleine Bläschen bilden, die Pancakes wenden und leicht goldbraun fertig backen.

SCHOKOLADENSAUCE

Sahne, Milch mit Zucker und Orangenabrieb aufkochen und über die Schokoladenstücke gießen. Mit einem Teigschaber Schokoladenmasse glattrühren.

BROMBEEREN

Brombeeren waschen, gut abtropfen lassen, halbieren und mit Gin, Puderzucker und Limettensaft marinieren.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die frisch gebackenen Pancakes auf dem Teller anrichten und die marinierten Brombeeren auf dem Teller verteilen. Nach Belieben die Schoko-Pancakes mit Puderzucker anstäuben. Die warme Schokoladensauce über die Pancake laufen lassen und direkt servieren.

ZUTATEN

für 10 Personen

PANCAKE

180 g	Weizenmehl (Type 405)
70 g	brauner Rohrzucker
35 g	Kakaopulver
14 g	Backpulver
250 ml	Vollmilch (3,5 % Fett)
60 g	Eigelb
3 g	Vanilleschoten
50 g	Butter

SCHOKOLADENSAUCE

75 g	H-Schlagsahne (30 % Fett)
75 ml	Vollmilch (3,5 % Fett)
15 g	Zucker
3 g	Orangenabrieb
150 g	Vollmilch Kuvertüre

BROMBEEREN

500 g	Brombeeren
20 ml	Gin
20 g	Puderzucker
10 ml	Limettensaft