

Pancake- Liebesturm



ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

300 g Weizenmehl, 100 g Zucker,
280 ml Milch, 3 Eier,
1 EL Butter, 1 Päckchen Vanillin-
zucker, 1 Päckchen Backpulver,
1 Prise Salz, Flüssigkeit von
eingelagter Rote Bete zum Färben,
Nuss-Nougat-Creme,
Himbeerkonfitüre

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst Mehl, Backpulver, Salz und Zucker vermischen – den Vanillinzucker mit Eiern und Milch verquirlen.
2. Die trockene Zutatenmischung einrühren und den Teig mit der Flüssigkeit der eingeleagten Rote Bete rosa einfärben – danach für 20 Minuten quellen lassen.
3. In der Zwischenzeit zwei Pfannen mit je einem Teelöffel Butter vorheizen.
4. Danach jeweils eine Eislöffelportion (oder 2–3 Esslöffel) pro Pancake in die Pfannen geben und nach 1–2 Minuten wenden und fertig backen.
5. Die Arbeitsschritte mit dem übrigen Teig wiederholen und die noch warmen Pancakes abwechselnd mit Nuss-Nougat-Creme und Himbeerkonfitüre aufschichten.