



## Pancakes mit Erdbeeren und Peppersweet Schoki



### *Zutaten für 4 Personen*

#### **PANCAKES**

200g Mehl

150ml Schafmilch (DIE KÄSEMACHER)

1EL Zucker

10g Backpulver

2 Eier

Brise Salz

Öl



1 Tafel Peppersweet Schoki (DIE KÄSEMACHER)

30ml Schoko-Sauce (am besten selbst gemacht)

ca. 240g Erdbeeren

Schlagobers und Minze zum Garnieren

### *Zubereitung*

Mehl, Zucker, Backpulver, Eier, Salz und Milch in einer Schüssel vermengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Pfannkuchenteig portionsweise (etwa 2 - 3 Esslöffel reichen) hineingeben und zu einem großen, drei Zentimeter dicken Kreis formen.

Bei mittlerer Hitzstufe wird der Teig nun so lange gebraten, bis die untere Seite goldbraun ist, anschließend wenden und solange braten bis auch die zweite Seite goldbraun ist.

In der Zwischenzeit die Peppersweet Schoki in längliche Stücke schneiden, Erdbeeren schneiden und gegebenenfalls den Schlagobers schlagen.

Mehrere Pfannkuchen übereinander am Teller anrichten und mit Schokosauce, Erdbeeren, Peppersweet Schoki, Schlagobers und Minze garnieren.

Tipp: Unsere Peppersweet Schoki von der Café Konditorei Hagmann/Krems findest du ausschließlich im Shop der Käsemacherwelt „Waldviertler Schatzkammer“

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** simpel

*Wir wünschen guten Appetit! :-)*