## MÖVÊNPICK°



# Chocolate Chips mit Vanille Pancakes



Für 4 Personen brauchst Du:

### **Mövenpick Chocolate Chips**

#### Für die Pancakes:

120 g Mehl

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 gestrichene TL Backpulver

1 Prise Salz

3 Eier

120 ml Buttermilch

Öl zum Braten

#### Für die Schokosauce:

100 g dunkle Schokolade 50 ml Milch

## Und so geht's:

- 1. Alles parat?
- 2. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver vermischen
- 3. Fier trennen.
- **4.** Eigelb und Buttermilch unter die trocken Zutaten rühren.
- **5.** Eiweiß mit einem Rührgerät steif schlagen.
- **6.** Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben.
- 7. Öl in einer Pfanne erhitzen, Teig portionsweise mit einem Esslöffel in die Pfanne geben und Pancakes von beiden Seiten goldgelb backen.
- **8.** Für die Schokosauce dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen.

- 9. Milch dazugeben und gut verrühren.
- 10. Pancakes mit Chocolate Chips und Schokosauce servieren.