

# Schoko-Pancakes

## Für zwei Personen

130 g Erdbeeren	130 g Himbeeren	2 Eier
1 Zitrone, unbehandelt	1 Vanilleschote	100 g feines Dinkelmehl
3 EL Kakaopulver	2 EL Backpulver	7 EL Zucker
120 ml Milch	Puderzucker	Pflanzenöl, Salz

Die Erdbeeren und die Himbeeren putzen. Anschließend die Erdbeeren vom Strunk befreien und halbieren. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Erdbeeren, die Himbeeren, fünf Esslöffel Zucker und etwas Zitronensaft in eine Schüssel geben und vermischen. Ein Ei trennen. Das Eigelb, das Dinkelmehl, das Kakaopulver, Milch sowie ein weiteres Ei mit dem restlichen Zucker in einer Schüssel vermengen. Das Backpulver untermischen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und ebenfalls in den Teig geben. Das Eiweiß mit etwas Salz aufschlagen und unter den Pancake-Teig heben. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin ausbacken. Die Pancakes auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Mit den Früchten garnieren und servieren.

Julia Barten am 29. August 2012