

Red Velvet Pancakes mit Cheesecake-Creme

Für zwei Personen

Für die Pancakes:

150 Mandelmilch	2 Eier	2 EL Ahornsirup
130 g Mehl	1 TL Backpulver	80 g Rote Bete Pulver
80 ml Rote Bete Saft	Kokosöl	

Für die Creme:

200 g Frischkäse	100 g Crème-fraîche	2 EL flüssiger klarer Honig
100 g weiße Schokolade	1 Vanilleschote	

Für die Garnitur:

20 Granatapfelkerne	10 Himbeeren	1 EL Puderzucker
---------------------	--------------	------------------

Für die Pancakes:

Die Mandelmilch, Ei und Ahornsirup vermischen. Mehl mit Backpulver und Rote Bete Pulver in einer Rührschüssel vermischen. Flüssige Zutaten dazugeben und alles locker verrühren. Die Pancakes portionsweise in einer beschichteten Pfanne mit Kokosöl ausbacken.

Für die Creme:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Frischkäse, Crème fraîche, Zucker, Honig und Vanillemark mit dem Handrührgerät verrühren. Weiße Schokolade schmelzen und unter die Masse rühren. Im Kühlschrank 20 Minuten kalt stellen.

Für die Garnitur:

Himbeeren waschen und trockentupfen. Granatapfelkerne, Himbeeren und Puderzucker über die Pancakes streuen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Dorina Vornicescu am 28. November 2019