

# Schokoladige Pancakes



STYLING KITCHEN ✂  
zaubert für myChoco

## Du brauchst:

- ♥ 30 g Cranberry-Mandel
- ♥ 250 g Buttermilch
- ♥ 120 g Mehl
- ♥ 2 Eier
- ♥ 20 g Butter
- ♥ 30 g Cranberrys
- ♥ 2 EL Zucker
- ♥ eine Prise Salz
- ♥ ein wenig Puderzucker

## So geht's:

1. Verrühre Mehl, Buttermilch, Eier, Zucker und Salz zu einem Teig. Achte darauf, dass dieser möglichst glatt ist.
2. Zerkleinere die Schokolade und schmelze sie zusammen mit der Butter.
3. Lass die Schokolade kurz abkühlen und verrühr sie anschließend mit dem Teig.
4. Erwärme ein wenig Butter in einer Pfanne und gib die gewünschte Menge Teig hinein (je nachdem wie groß deine Pfannkuchen werden sollen).
5. Streue Schoki und Cranberrys auf den Teig.
6. Dreh den Pancake nach einigen Minuten in der Pfanne und backe ihn fertig.
7. Verziere die Pfannkuchen mit Puderzucker und serviere sie am besten warm.

Viel Spaß beim Genießen! ♥