Pancake Raclette mit Beeren und Zimtzucker

25–30 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

1	Großes Bio-Ei
60 g	Glattes Mehl
50 ml	Milch
1 TL	Butter
1	Tasse frische Beeren
5 EL	Kristallzucker
2 EL	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
1 TL	Zimt gemahlen
0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Für die leckeren Pancakes wird im ersten Schritt das Ei getrennt und das Eiweiß zu Schnee geschlagen. Anschließend das Eigelb mit dem Kotányi Vanillezucker schaumig rühren.
2. Nun das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Kotányi Meersalz vermischen und mit der cremigen Eigelbmasse gut verrühren.
3. Nach und nach in die Masse die Milch einrühren, bis ein cremiger Teig entsteht. Zuletzt den Eischnee unter die Masse heben.
4. Im nächsten Schritt wird der Raclette Grill erhitzt. In den Pfännchen etwas Butter zum schmelzen bringen und etwa 1-2 Esslöffel des Teiges einfüllen. Mit den frischen Beeren garnieren und unter den Grill stellen.
5. Nach der halben Backzeit (ca. 2 Minuten) die Pancakes wenden. Fertig sind die Pancakes, wenn der Teig fest ist und sich aus der Form lösen lässt. Die genaue Backzeit variiert nach Größe der Schälchen und Temperatur des Grills.
6. Staubzucker mit gemahlenem Zimt vermischen und über die fertigen Pancakes streuen.