



CHOCOLATE PANCAKE MIT GRILLANANAS UND SOUR CREAM

ca 8 Stück

Zutaten	Ingredients
1 Ei	1 egg
2 EL Sonnenblumenöl	2 tbsp vegetable oil
240ml Buttermilch	1 cup buttermilk
130g Mehl	1 cup flour
2 EL Backkakao	2 tbsp cocoa powder
2 EL Zucker	2 tbsp sugar
1 TL Backpulver	1 tsp baking powder
½ TL Natron	½ tsp baking soda
½ TL Salz	½ tsp salt
+ Ahornsirup und Butter	+ maple syrup and butter
1 frische Ananas	1 fresh pineapple
1 Becher saure Sahne	1 cup sour cream

Zubereitung

1. alle trockenen Zutaten gut mischen
2. flüssigen Zutaten aufschäumen und anschließend die Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten geben
3. mit einem Handrührer oder Schneebesen ca 3-4 min den Teig aufschlagen
4. ein wenig Öl oder Butter in eine kleine Pfanne geben und eine halbe Cappuccino Tasse des Teigs in die Mitte gießen
5. bei mittlerer Hitze backen, bis der Teig Bläschen entwickelt
6. wichtig: den Pancake in Ruhe lassen, nicht an der Pfanne ruckeln
7. wenn genug Bläschen sichtbar sind, einmal wenden und fertig backen – nicht mehrfach wenden!
8. die Ananas schälen, vom Strunk befreien (zB mit einem Apfelausstecher) und in Scheiben schneiden und mit Ahornsirup bestreichen
9. den Grill anheizen und die Ananasscheiben direkt auf das Rost geben und circa 5-10

min grillen (je nach Temperatur – bitte im Auge behalten und selbst entscheiden, wann es euch genug ist)

10. die saure Sahne je nach Konsistenz eventuell noch mit einem Schuss Buttermilch strecken, wenn sie jedoch schon flüssig genug ist, dann nur noch 3 EL Ahornsirup dazu geben

11. die Pancakes im Wechsel mit der gegrillten Ananas stapeln und mit der sauren Sahne garnieren

Instructions

1. combine the dry ingredients

2. beat wet ingredients until fluffy and then add the dry ingredients

3. mix for about 3 minutes

4. bring a pan to medium heat with a little oil or butter and scoop ½ cup of the batter into the pan

5. bake at medium heat until small bubbles form

6. note: leave the pancake alone and do not shake the pan

7. once there are enough bubbles visible, flip once and bake until done – do not flip multiple times!

8. peel pine apple and remove core (e.g. with an apple core remover), slice and brush the slices with maple syrup

9. fire up your grill and place pineapple slices directly on roast and grill for 5-10 min (it really depends on your grill, so please check and decide for yourself whether they need more time or not)

10. mix sour cream with 3 tbsp of maple syrup

11. stack pancakes and pineapple and drizzle sour cream on top

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

Show me your result on social media:

tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery

