SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

Schoko-Pancakes mit Kakaopulver – Luftig, schokoladig & einfach gemacht

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 10 Personen

Zutaten für Schoko-Pancakes:

2 Esslöffel Blömboom Pure Cocoa

200 g Mehl

2 Esslöffel Zucker oder Süßungsmittel nach Wahl

1 Teelöffel Backpulver

1 Prise(n) Salz

250 ml Milch oder pflanzliche Alternative

2 Esslöffel neutrales Öl

Vanilleextrakt, Zimt, Schokostükchen

Zubereitung der Schoko-Pancakes:

1.**Trockene Zutaten vermischen:**

Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel gut vermengen.

2.**Flüssige Zutaten zugeben:**

Milch und Öl zu den trockenen Zutaten geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Bei Bedarf 5 Minuten ruhen lassen.

3.**Pancakes backen:**

Eine beschichtete Pfanne leicht einfetten und bei mittlerer Hitze vorheizen. Jeweils 1–2 Esslöffel Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun backen (ca. 2–3 Minuten pro Seite).

4.**Servieren:**

Mit frischen Beeren, Ahornsirup, Bananenscheiben, Nussmus oder veganer Schokosauce servieren – und noch warm genießen.