

Lieblingsrezept

Zutaten

- ✓ 1 Mango
- ✓ 125 g Heidelbeeren
- ✓ Saft v. 1 Zitrone
- ✓ 1 EL Zucker
- ✓ 20 g Butter
- ✓ 180 g Dinkelmehl
- ✓ 3,5 TL Weinsteinbackpulver
- ✓ 1 Pr. Salz
- ✓ 2 EL Zucker
- ✓ 150 ml Buttermilch
- ✓ 2 Eier
- ✓ Puderzucker
- ✓ Ahornsirup

So gelingen die Mango-Pancakes

Butter zerlassen und abkühlen lassen. Die Mango halbieren, das Fruchtfleisch herauslösen und würfeln. Eine Hälfte mit der Buttermilch pürieren.

Zitronensaft mit 1 EL Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und ca. 1 Minute einkochen lassen. Heidelbeeren waschen und zusammen mit den restlichen Mangowürfeln zugeben.

Mehl, Backpulver, Salz und Zucker miteinander vermischen. Die Eier mit der Buttermilch und der Butter verquirlen, dann die Mehlmischung unterarbeiten. Fett in einer Pfanne erhitzen und die Pancakes bei mittlerer Hitze backen (Fertige Exemplare im Ofen warmhalten).

Die Pfannkuchen mit Puderzucker bestreuen und mit etwas Kompott anrichten. Wer mag, kann natürlich auch noch etwas Ahornsirup darüber träufeln.

