



Fluffige Pancakes mit Gewürz-Mandarinen

Exklusives Rezept passend zu einem Sirocco-Cappuccino

ZUTATEN:

Für 4-6 Personen

200 g Mehl
 1 EL Zucker
 2 TL Backpulver
 1 Päckchen Vanillezucker
 ¼ TL Salz
 1 Ei
 2,75 dl Buttermilch
 40 g Butter, flüssig
 Bratbutter zum Braten

GEWÜRZ-MANDARINEN

1 dl Wasser
 1 EL Rohrzucker
 1-2 Sternanise
 5 Kardamomkapseln
 3 Mandarinen
 180 g saurer Halbrahm
 Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

Wasser, Zucker, Sternanise und Kardamomkapseln zusammen aufkochen, kurz köcheln lassen. Pfanne von der Platte ziehen.

Mandarinen schälen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Mandarinenscheiben in den Gewürzsirup geben, kurz marinieren.

Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen. Ei trennen. Buttermilch, Eigelb und flüssige Butter verrühren, in die Mulde giessen. Alles mit einem Schwingbesen zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter den Teig mischen.

Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. 12 Pancakes bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen.

Pancakes mit Mandarinen und saurem Halbrahm anrichten. Mit Puderzucker bestäuben.

UNSER EXKLUSIVER SIROCCO-TIPP:

Das Ei zuerst trennen, das Eigelb dann dem Teig dazugeben. Das Eiweiss separat schlagen & ebenfalls langsam unter die Masse ziehen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Viel Spass beim Geniessen!

