

SCHILCHER
Kompetenz in Biokäse

Rezept des Monats

Gute Laune - PANCAKES



Zutaten für 4 Personen:

- 2 Stück, a´ 150g Blumenthaler Gute Laune Rolle
- 4 Eier (Größe M)
- 280 ml Milch
- 300 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 8 Aprikosen
- 20 g Butter
- 4 EL Honig
- Frischer Zitronenthymian
- Etwas Ahornsirup

Zubereitung:

1. Die Eier trennen und das Eigelb mit der Milch vermischen. Mehl und Backpulver hinzufügen und mit einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die Aprikosen halbieren. Butter und Honig in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Zitronenthymian und Aprikosenhälften dazugeben und für etwa 3 Minuten anbräunen. Danach abkühlen lassen.
3. Eine Schöpfkelle vom Pancake-Teig in eine Pfanne mit geschmolzener Butter geben. Sobald kleine Luftblasen auf der Oberfläche erscheinen, den Pancake wenden und die andere Seite für ca. 30 Sekunden bräunen, warmstellen. So fortfahren, bis der Teig verbraucht ist.
4. Die Pancakes mit Aprikosen, Ahornsirup, frischem Zitronenthymian und in Scheiben geschnittenen Blumenthaler Gute Laune Rolle (Ziegenkäse) servieren.