

Schwarzwälder Kirsch Pancakes

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Quark-Creme:

150 g Magerquark
200 g Joghurt (3,8 % Fett)
2 EL Ahornsirup

Für das Kirsch-Kompott:

500 g Kirschen
2 EL Wasser
4 EL Zitronensaft

Für die Pancakes:

100 g Haferflocken
100 g Mehl
2 EL Zucker
2 TL Backpulver
2 TL Backkakao
1 Prise Salz
2 Eier
200 ml Milch
Pflanzenöl zum Ausbacken (z. B. Rapsöl)

Zum Garnieren:

20 g dunkle Schokolade

Zubereitung

Magerquark, Joghurt und Ahornsirup in einer Schüssel verrühren und anschließend kaltstellen.

Kirschen leicht abbrausen und danach ihre Stängel abzupfen. Als nächstes Kirschen entkernen. Und mit Wasser und Zitronensaft in einen Topf geben. Auf kleiner Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Die Haferflocken in einen hohen und schmalen Behälter füllen und mit einem Stabmixer zu Hafermehl mahlen. In einer Rührschüssel Hafermehl mit anderem Mehl, Zucker, Backpulver, Backkakao und Salz mischen. Eier und Milch dazugeben und mit einem Handmixer oder einem Schneebesen glattrühren.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und für einen Pancake etwa 2 EL Teig in die Pfanne geben. Jeden Pancake ausbacken, bis sich kleine Bläschen bilden. Anschließend wenden und von der anderen Seite ausbacken.

Dunkle Schokolade reiben und in eine Schüssel geben.

Zum Anrichten je einen Pancake auf einen Teller legen, auf diesen etwas Quark-Creme und Kirsch-Kompott geben. Dies mit etwa 3-4 Pancakes wiederholen. Auf den letzten Pancake die Quark-Creme und die Kirschen geben und mit der geriebenen Schokolade garnieren.

Guten Appetit!