

**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und

*Sally*



**Ricotta-Pancakes  
mit Beerenmix**



# Zutaten


für 4 Personen

## Teig

750 g Ricotta  
260 g Mehl  
1 TL Backpulver  
3 EL Zucker  
1 Prise Salz  
250 ml Milch  
2 Eier  
1 P. Vanillezucker  
1 unbehandelte Zitrone  
(Schale und 2 TL Saft)

zum Ausbacken  
Butterschmalz

zum Servieren  
300 g Beerenmix (TK)  
50–100 g Zucker  
2–3 EL Puderzucker

 30 Min.

## 1 Früchte

Die Früchte auftauen lassen und mit dem Zucker verrühren. Bei mittlerer Hitze etwa 10–15 Minuten köcheln lassen. Den Saft einer halben Zitrone hinzufügen und abkühlen lassen.

## 2 Teig

Den Ricotta mit einem Schneebesen verrühren, die Eier hinzufügen und gut einrühren. Zucker, Milch, Salz und Vanillezucker hinzufügen und glattrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und gemeinsam mit dem Zitronenschalenabrieb unter den Teig heben.

Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und mit einem Silikonpinsel verteilen. Den Teig mit einem Eisportionierer abmessen und in die Pfanne setzen. Die Pancakes bei mittlerer Hitze etwa 1–2 Minuten von jeder Seite backen. Sie sollen nicht zu dunkel werden.

Die Pancakes mit etwas Puderzucker bestreuen und warm oder auch kalt mit dem Beerenmix servieren.



**Rezepte auch online!**

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

