Schokoladen-Pancakes mit Brombeerkompott



Rezept von Silvio Germann



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	4 Min.
Portionen	4
Stück	12

Lust auf eine besondere Variante des klassischen Pancakes? Probieren Sie Silvios Rezept, flaumig, originell und einfach köstlich!

Brombeerkompott

200 g Brombeere

80 g Wasser

30 g Puderzucker

1 Zitrone, Abrieb und Saft

Schokoladen-Pancakes

8 Eier

12 g Maizena

80 g Zucker

80 g Milch

120 g Mehl

1 Steckdose Salz

2 Vanilleschoten, ausgekratzt

etwas Kardamompulver

40 g dunkle Schokolade, grob gehackt

40 g Sonnenblumenöl

etwas Honig

etwas Puderzucker

Zitronenverbenen

Brombeerkompott

Brombeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Brombeeren in einer Pfanne bei mittlerer Hitze kurz erwärmen. Wasser zugeben und bei hoher Hitze einige Minuten leicht einkochen lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Staubzucker und Zitronenabrieb abschmecken. Je nach Süße der Brombeeren mit wenig Zitronensaft verfeinern.

Schokoladen-Pancakes

Eier trennen und die Dotter für den nächsten Arbeitsschritt beiseitestellen. Eiklar in der Küchenmaschine aufschlagen. Zucker und Maizena mischen und während des Aufschlagens in drei Portionen nach und nach zum Eiweiß geben. Das Eiklar so lange weiterschlagen, bis es steif ist und beim Herausziehen des Schneebesens feste Spitzen bildet.

Eigelbe, Milch, Mehl und Salz mit einem Schneebesen glattrühren, Vanillemark und Kardamom in den Teig geben und anschließend das aufgeschlagene Eiweiß schrittweise vorsichtig unterheben. Masse in einen Spritzsack füllen.

Ausbacken und Anrichten

Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Pancake-Masse in gleichmäßigen Portionen, mit etwa 7 cm Durchmesser und 1-2 cm Höhe, in die Pfanne spritzen, dabei genügend Abstand zwischen den Pancakes lassen.

Die Pancakes 20–30 Sekunden anbacken lassen. Anschließend etwas Schokolade gleichmäßig darauf verteilen und mit etwas Teigmasse bedecken.

Etwa 1 EL Wasser rund um die Pancakes in die Pfanne geben und diese sofort mit einem Deckel verschließen. Nach etwa 2 Minuten vorsichtig wenden und weitere 1–2 Minuten fertig backen.Mit der restlichen Pancake-Masse ebenso verfahren, bis sie aufgebraucht ist.

Anrichten

Die Pancakes auf einem Teller anrichten. Das Brombeerenkompott auf und um die Pancakes geben und mit etwas Honig und Staubzucker verfeinern. Optional mit der Zitronenverbene garnieren.

Tipps

Statt eines Spritzbeutels können Sie den Teig auch mit einem Eisportionierer oder einem großen Löffel in die vorgeheizte Bratpfanne geben. Ein gefetteter, runder Ausstecher mit einem Durchmesser von ca. 7 cm hilft dabei, eine gleichmäßige Form zu erhalten.

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	27.11.2026