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? Probiere Silvios Rezept, fluffig, 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 Prise Salz

2 Vanilleschoten, ausgekratzt

etwas Kardamompulver

40 g dunkle Schokolade, grob gehackt

40 g Sonnenblumenöl

etwas Honig

etwas Puderzucker

Zitronenverben

Brombeerkompott

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

Schokoladen-Pancakes

Eier trennen und die Eigelbe für den nächsten Arbeitsschritt beiseitestellen. Eiweisse in der Küchenmaschine aufschlagen. Zucker und Maizena mischen und während des Aufschlagens in drei Portionen nach und nach zum Eiweiss geben. Das Eiweiss so lange weiterschlagen, bis es standfest 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 Spritzbeutel 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 Bratpfanne 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 gleich verfahren, bis diese aufgebraucht ist.

Anrichten

Die Pancakes auf einem Teller anrichten. Die Brombeerenkompott auf und um die Pancakes geben und mit etwas Honig und Puderzucker verfeinern. Optional mit dem 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