

Schokoladen-Pancake-Pfännchen

Informations

Personen : **6-8**
 Zubereitung : **15 min.**
 Backzeit : **5-10 min.**



Zutaten

Teig für 6-8 Pancakes oder Pfännchen

- 500 ml Milch
- 250 g Mehl
- 3 Eier
- ½ Päckchen Hefe
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 haselnussgroße Menge Isigny-Butter
- 2 Bananen
- 1-2 Mathez-Trüffel pro Pfännchen
- 3-4 Pistolen Valrhona Dulcey Schokolade pro Pfännchen

Zubereitungsschritte

1. Vermischen Sie die folgenden Zutaten in einer Schüssel: Mehl, Zucker, Backpulver, Salz.



2. Geben Sie dann die Eier hinzu.
3. Rühren Sie nach und nach die Milch unter.
4. Schneiden Sie Bananenscheiben oder andere Früchte.
5. Fetten Sie die Pfännchen mit Butter ein.
6. Geben Sie den Pfannkuchenteig in die Pfännchen.
7. Nach Belieben: Geben Sie 1 oder 2 Mathez-Schokoladentrüffel, Bananenscheiben, karamellisierte Pekannüsse, Valrhona Dulcey-Schokoladenpistolen hinzu.
8. 5-10 Minuten backen lassen.
9. Nach dem Backen nach Belieben hinzufügen: Maronencreme, Valrhona-Schokoladen-Aufstrich, Puderzucker, Valrhona-Schokoladen-Knusperperlen