

REZEPT

Pancake-Torte mit Himbeer-Swirl und nutella®

Leicht

30 min



ZUTATEN

FÜR 8 STÜCK

Für den Teig:

- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 55 g Zucker
- 1 Ei
- 250 ml Milch
- 40 g Butter (geschmolzen)
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Für die Himbeersauce:

- 150 g Himbeeren (TK)
- 1 EL Zucker
- 3 EL Wasser

Für das Topping:

- 120 g nutella®
- 50 g Himbeeren

Back-Utensilien:

- 2 Rührschüsseln
- 1 Schneebesen
- 1 große Pfanne

1 Schöpfkelle

1 Spritzbeutel mit Lochtülle oder 1 Spritzflasche

1 kleiner Topf

1 Teigschaber

1 Pfannenwender



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG



1

Das Ei trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steifschlagen. Eigelb mit Mehl, Zucker, Vanillezucker, Milch, geschmolzener Butter und Backpulver in einer weiteren Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Den Eischnee unter den Teig heben.



2

In einem kleinen Topf 3 Esslöffel Wasser, 1 Esslöffel Zucker und Himbeeren vermischen. Die Mischung langsam zum Köcheln bringen, dabei gelegentlich umrühren, damit die Beeren zerfallen und die Mischung einkocht.

Die Himbeersauce in einen Spritzbeutel mit Lochtülle oder eine Spritzflasche füllen.



3

Eine große beschichtete Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und mit etwas Butter einfetten. Eine Kelle mit Teig in die Pfanne geben, dass der Pancake etwa einen Durchmesser von 15 cm hat. Auf dem Pancake direkt eine kleine kreisrunde Schlangenform aus Himbeersauce in die Mitte auftragen. Den Pancake ca. 3 Minuten ausbacken, bis sich Bläschen an der Oberseite bilden. Wenden und braten, bis die zweite Seite ebenfalls goldbraun ist.



4

Den ersten Pancake auf einen Teller legen und mit nutella® bestreichen. Die weiteren Pancakes darauflegen und jeweils nutella® als Zwischenschicht auftragen. Die Tortenoberfläche mit nutella® verzieren und mit frischen Himbeeren dekorieren.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept