

REZEPT

Pancake-Taco-Board mit nutella®

Leicht

30 min



ZUTATEN FÜR 16 STÜCK

Für den Teig:

200 g Mehl
75 g Zucker
2 Eier
200 ml Milch
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Für das Topping:

300 g Naturjoghurt
1 Banane
100 g Himbeeren
100 g Brombeeren
50 g Kokoschips
120 g nutella®

Back-Utensilien:

1 Rührschüssel
1 Schneebesen
1 große Pfanne
1 Schöpfkelle
1 Brett
1 Pfannenwender



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

ZUBEREITUNG



- 1** | Das Mehl mit Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Eier und Milch hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.



- 2** | Eine große beschichtete Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und mit etwas Butter einfetten. Eine Kelle mit Teig in die Pfanne geben und den Pancake von jeder Seite ca. 3 Minuten backen, bis er goldbraun geworden ist.



- 3** | Zum Servieren einen Esslöffel Joghurt in die Mitte jedes Pancakes geben und mit frischem Obst belegen. Pancakes in der Mitte zusammenklappen und wie Tacos anrichten. Mit nutella® garnieren. Auf einem Holzbrett die Toppings in Schälchen anrichten und zusammen mit den Pancake-Tacos servieren.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept