

REZEPT

# Pfannkuchenwolken mit nutella®

Leicht

35 min



## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

### Für den Teig:

- 2 (40 g) Eigelb (L)
- 50 g Zucker
- 70 g Mehl Typ 405
- 1 EL Maisstärke
- ½ TL Backpulver
- 30 ml Milch
- 4 (150 g) Eiweiß (L)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronensaft
- 1-2 TL Öl (Raps-/ Sonnenblumenöl)

### Für das Topping:

- 200 g Himbeeren
- 1 EL Puderzucker
- 90 g nutella®
- 2-3 EL Wasser

### Back-Utensilien:

- Handrührgerät
- feines Sieb
- 2 Schüsseln
- Schneebeesen
- Silikonspatel

große, beschichtete Pfanne (idealerweise mit  
Glasdeckel)  
Eiskugelportionierer  
Stabmixer  
Spritzbeutel



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

## ZUBEREITUNG

- 1** | Eigelbe und 10g Zucker für 2-3 Minuten mit einem Handrührgerät in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Mehl, Maisstärke und Backpulver durch ein feines Sieb sieben. Abwechselnd Milch und Mehlmischung mit einem Schneebesen unter die Eigelbcreme rühren. In einer zweiten Schüssel die Eiweiße und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät 2-3 Minuten steif schlagen. 40 g Zucker und Zitronensaft dazugeben und weitere 3-4 Minuten schlagen, bis ein cremiger Eischnee entstanden ist. 1/4 des Eischnees gut mit der Eigelbcreme verrühren. Mit einem Silikonspatel den restlichen Eischnee in 2 Portionen vorsichtig unterheben.
- 2** | Etwas Öl auf ein Küchenpapier geben und damit eine große beschichtete Pfanne einreiben. Pfanne auf niedriger Stufe (2-3) erhitzen. Mit einem Eiskugelportionierer jeweils 6 Portionen Teig im Abstand von 3-4 cm in die Pfanne geben und darauf jeweils eine weitere Portion Teig geben. Die Pfannkuchen abgedeckt 5 Minuten backen. Mit dem Silikonspatel vorsichtig wenden und weitere 5 Minuten abgedeckt zu Ende backen. Pfannkuchen im Ofen warmhalten und mit dem restlichen Teig den Backvorgang wiederholen.
- 3** | 2-16 Himbeeren beiseitelegen. Die restlichen Beeren mit 1 EL Puderzucker und 2-3 EL Wasser mit einem Stabmixer fein pürieren. Etwas Himbeerpüree und Himbeeren auf die Teller verteilen und jeweils 2 Pfannkuchenwolken darauf drapieren. Abschließend mit nutella® toppen (zum Beispiel zickzack-förmig) und die Pfannkuchenwolken noch warm genießen.

**Tipp:** Dieses Rezept eignet sich hervorragend für ein Frühstück zu einem besonderen Anlass.

# Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept