

RECIPE

Joghurt- und Beeren-Pancakes mit nutella



Leicht

10 min



Zutaten

für 8 Portionen

- 1 Tasse Allzweckmehl
- 2 Esslöffel Kristallzucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1/4 Teelöffel Backsoda
- 1/4 Teelöffel Salz
- 1/2 Tasse Milch
- 1/2 Tasse fettarmer Naturjoghurt
- 3 Esslöffel geschmolzene Butter, aufgeteilt
- 1 Tasse frische Blaubeeren, geteilt
- 1/4 Tasse nutella®



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

ZUBEREITUNG



- 1 | Mehl, Kristallzucker, Backpulver, Backsoda und Salz in einer Schüssel vermischen.



- 2 | Milch in einer separaten Schüssel oder einem Messbecher mit Joghurt, Ei und 2 Esslöffeln geschmolzener Butter verrühren.



3

Über die trockenen Zutaten geben. Miteinander verrühren. 1/2 Tasse Blaubeeren unterheben.



4

Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit der restlichen Butter bestreichen. Ca. 1/4 Tasse des Teigs pro Pancake in die Pfanne geben. Ausbacken, bis sich Bläschen an der Oberseite bilden (ca. 2 Minuten). Wenden und braten, bis sie goldbraun sind. Beiseitelegen und warm halten. Mit restlicher Butter und Teig wiederholen.



5

Pancakes gleichmäßig mit nutella® bestreichen. Mit den übrigen Blaubeeren servieren.

**Hat's geschmeckt?
Dann teile das Rezept mit dem Hashtag
#nutellarezept**

So fruchtig und so lecker! Probier unser frisches Rezept für **Joghurt- und Beeren-Pancakes mit nutella®!**