



gefüllte Schoko Pancakes

gefüllte Schoko Pancakes

1 Packung Nick Pancake Mix

500 ml Wasser oder Milch

1 Tafel Schokolade (z.B. Zartbitter, Vollmilch oder Nuss)

Etwas Butter oder Öl

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

gefüllte Schoko Pancakes

1.

Pancake Teig mit dem Pancake Mix nach

Packungsanweisung mit Milch oder Wasser zubereiten.

Tafel Schokolade in etwa 2–3 cm große Stücke brechen.

Eine Pfanne leicht einfetten und auf mittlerer Stufe erhitzen. Etwas Teig in die Pfanne geben (ca. 1-2 EL).

Sofort ein Stück Schokolade in die Mitte setzen. Noch etwas Teig darüber geben, sodass die Füllung vollständig bedeckt ist.

Pancake 2–3 min. backen, bis kleine Bläschen an der Oberfläche entstehen. Wenden und weitere 1–2 min. backen. Warm servieren! Optional mit Puderzucker,

frischen Beeren, Sahne oder Ahornsirup toppen.