



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 3 Personen

Zimtschnecken Pancakes

Für den Teig:

1 Packung Nick Pancake Mix

600 ml Wasser oder Milch

Etwas Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

Für die Zimt-Zucker-Spirale:

6 Esslöffel brauner Zucker

4 Teelöffel Zimt

6 Esslöffel geschmolzene Butter

Für das Zuckerguss-Topping (optional):

120 g Puderzucker

2 Esslöffel Milch

0.5 Teelöffel Vanilleextrakt

Zimtschnecken Pancakes

1.

In einer kleinen Schüssel braunen Zucker und Zimt vermengen. Die geschmolzene Butter hinzufügen und gut

vermengen, bis die Mischung streichfähig ist.

Den Pancake Mix, kaltes Wasser oder Milch in einer Rührschüssel zu einem glatten Teig verrühren.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze vorheizen und etwas Öl hineingeben. Etwas Teig in die Pfanne geben, um Pancakes zu formen.

Wenn der Teig zu blubbern beginnt und sich kleine Blasen bilden (nach etwa 1-2 min.), die Zimt-Zucker-Mischung in einer Spiralform auf den noch feuchten Pancake-Teig geben. Dazu einen kleinen Spritzbeutel oder eine kleine Spritzflasche verwenden.

Pancakes weiterbacken, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann den Pancake vorsichtig wenden und die andere Seite etwa 1-2 min. backen, bis sie ebenfalls goldbraun ist.

Optional in einer kleinen Schüssel Puderzucker, Milch und Vanilleextrakt vermischen, bis eine glatte Glasur entsteht. Nach Belieben mehr Milch hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Die Pancakes ggf. stapeln und nach Belieben mit dem Zuckerguss bestreichen.