



TIPP

♥♥♥
 FÜR DIE FLÜSSIGE SCHOKOLADE MISCHEN WIR
 3 EL CAOTINA CRÈME CHOCOLAT UND 2 BIS 3 EL RAHM.
 JE MEHR RAHM, UMSO FLÜSSIGER WIRD DIE SCHOGGI-SOSSE.

Caotina® PANCAKES



Menge
 12 Stück



Zubereiten
 40 Minuten

DU BRAUCHST ...

200 g Dinkelmehl,
 hell
 2 EL Puderzucker
 2 TL Backpulver
 1 Prise Salz
 2 Eier
 2 dl Buttermilch
 3 EL Caotina Crème
 Chocolat
 1 EL Rahm

SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Mehl, Puderzucker, Backpulver und Salz mischen. Eier und Buttermilch dazu geben und mit dem Schwingbesen gut vermengen. Kurz stehen lassen.
- ♥ Caotina Crème Chocolat mit dem Rahm mischen.
- ♥ Jeweils einen Esslöffel der Teigmasse in eine beschichtete Bratpfanne geben. Auf mittlerer Stufe backen bis die Oberfläche angezogen ist. Dann auf die Hälfte der Pancakes einen Teelöffel der Caotina-Mischung geben und jeweils einen zweiten Pancake darauflegen. Mit der gesamten Masse so verfahren.
- ♥ Nach Lust und Laune mit flüssiger Schokolade, Früchten oder Zuckeraugen garnieren und geniessen.



CONSEILS



POUR LA PRÉPARATION DU CHOCOLAT LIQUIDE,
MÉLANGER 3 CS DE CAOTINA CRÈME CHOCOLAT ET 2 À 3 CS DE CRÈME.
PLUS VOUS METTEZ DE CRÈME, PLUS LA SAUCE CHOCOLAT SERA LIQUIDE.

PANCAKES Caotina®



Quantité
12 pièces



Préparation
40 minutes

IL TE FAUT ...

- 200 g de farine blanche d'épeautre
- 2 cs de sucre glace
- 2 cc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 2 dl de babeurre
- 3 cs de Caotina Crème Chocolat
- 1 cs de crème

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Mélanger la farine, le sucre glace, la levure chimique et le sel. Ajouter les œufs et le babeurre, et bien mélanger au fouet. Laisser reposer quelques instants.
- ♥ Mélanger la Caotina Crème Chocolat avec la crème.
- ♥ Verser une cuillère à soupe de pâte dans une poêle antiadhésive. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que la surface se rétracte légèrement. Ajouter une cuillère à café de mélange Caotina sur la moitié du pancake et le recouvrir d'un autre pancake. Poursuivre jusqu'à épuisement de la pâte.
- ♥ Pour finir, agrémentez vos pancakes de chocolat liquide, de fruits ou d'yeux en sucre, et régalez-vous!