



MINI-PANCAKES MIT PFLAUMENKOMPOTT

Ergibt ca. 20 Stück
Vor- und Zubereitung: ca. 50 Min.

ZUTATEN

- 70 g Weissmehl
- 1 Päckli Vanillezucker (8 g)
- 1 EL Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- ½ dl Vollmilch
- 40 g Butter, flüssig
- 2 EL Bratbutter
- 4 Pflaumen, entsteint, in Vierteln
- 2 EL Puderzucker
- 1 Sternanis
- wenig Ingwer, geschält, fein gerieben
- 1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale und ½ EL Saft
- Puderzucker zum Verzieren
- Pfefferminze zum Verzieren

ZUBEREITUNG

- Mehl, Vanillezucker, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Ei und Milch mit dem Schwingbesen verquirlen, dann darunterühren. Butter daruntermischen, zugedeckt 15 Min. ruhen lassen.
- Pflaumen, Zucker, Sternanis, Ingwer, Zitronenschale und Saft in die **ungelochte Garschale** geben, einschieben und garen **(A)**. Herausnehmen, umrühren und beiseitestellen.
- Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, je 1 EL Teig in die Pfanne geben, sodass Pancakes von je ca. 3 cm Ø entstehen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 4 Min. backen. Sind die Unterseiten gebacken und lösen sie sich von selbst, Pancakes wenden, zugedeckt ca. 3 Min. fertig backen, zugedeckt warm stellen. Restliche Pancakes gleich zubereiten. Mini-Pancakes mit dem Pflaumenkompott servieren, mit Puderzucker und Pfefferminze verzieren.

Tipp: Statt Pflaumen können auch Aprikosen verwendet werden.

MIELE KÜCHENZUBEHÖR

- PerfectClean Backblech
- Garschale ungelocht

	Dampfbackofen (DGC HC Pro)
A Betriebsart Einstellung	Dampfgaren
Temperatur, Garzeit	90 °C, ca. 2 Min.