DENNER

Leckere Joghurt-Himbeer-Pfannkuchen zum Osterbrunch.

Traditionell wird an Ostern ausgiebig gebruncht. Was liegt dabei auf eurem Tisch? Bei uns darf selbst gemachter Zopf mit Butter und Confi auf keinen Fall fehlen, genauso wie Omelette und Müesli.

Nebst den üblichen Verdächtigen gibt's jeweils zusätzliche Leckereien, die nicht nur verboten gut schmecken, sondern auch optisch eine gute Figur machen wie meine berühmt-berüchtigten Chia-Pfannkuchen mit Joghurt, Honig und Himbeeren. Die schmecken wunderbar fluffig-fruchtig und sind recht einfach zuzubereiten – im Video seht Ihr, wie's geht. Unten habe ich euch ausserdem das geschriebene Rezept notiert...

E Guete!

- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/5 TL Salz
- 2 EL Rohrzucker
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale
- 1 EL Chia-Samen
- 1,5 EL Butter
- 1 EL Zitronensaft
- 1,3 dl Vollmilch
- 1 Ei
- 4 gehäufte EL griechisches oder eiweissreiches Joghurt wie YoQua nature sowie einige Löffel Joghurt für die Garnitur
- Etwas Honig oder Agavendicksaft
- Frische Himbeeren zum Garnieren (alternativ gefrorene Beeren)

1. Mehl, Backpulver, Salz, Rohrzucker, Zitronenabrieb und die Chia-Samen vermengen.
2. Danach das Ei und alle flüssigen Zutaten in einem Behälter mischen.
3. Jetzt die flüssigen zu den trockenen Zutaten geben und die Masse mit dem Handmixer unterrühren, damit ordentlich Luft hinzukommt.
4. Die Mischung etwa eine Stunde lang ruhen lassen.
5. Danach ganz wenig Butter in einer Bratpfanne erhitzen und etwas von der Mischung in die Mitte der Pfanne geben (mittlere Hitze). Sobald sich der Pfannkuchen von alleine löst, diesen mit einer Kelle umdrehen und auf der anderen Seite nochmals 1–3 Minuten anbräunen lassen. Warm stellen.
6. Anrichten: Einen Pfannkuchen auf den Tellerboden legen, etwas Joghurt darauf geben, den nächsten Pfannkuchen darüberlegen usw.
7. Zum Schluss das Ganze mit Joghurt und Beeren garnieren und Honig darüberträufeln.

Dauer ohne Ruhezeit: ca. 30 Minuten