VIVANI
THE ART OF CHOCOLATE

Schokoladenpancakes
mit Birnenkompott

Zutaten

Für ca. 10-12 kleine Pancakes (Ø 8 – 9 cm)

Für das Birnenkompott:
3 reife Birnen
0,5 TL gemahlener Bio-Ceylon-Zimt

Für den Teig:
100 g Dinkelmehl (Type 630)
20 g Backkakao (schwach entölt)
1 TL Backpulver
2 Prisen Salz
20 g VIVANI Feine Bitter 75 % Cacao Schokolade
2 Eier
2 EL Rohrzucker
125 ml Mandeldrink (oder anderer Pflanzen- / Nussdrink)

Für die Schokoladensauce:
60 g VIVANI Feine Bitter 75 % Cacao Schokolade

Außerdem:
Etwas Kokosöl zum Ausbacken in der Pfanne
Kerne von 1 Granatapfel
200 g griechischer Joghurt

So wird's gemacht

01 Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

02 In einem kleinen Topf den Boden einen Fingerbreit mit Wasser bedecken, die Birnen und den Zimt hineingeben. Zum Kochen bringen und zugedeckt für ca. 5 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Birnen gar sind. Zwischendurch umrühren.

03 Fertiges Kompott beiseitestellen und warmhalten.

04 In einer Schüssel Dinkelmehl, Kakao, Backpulver und 1 Prise Salz gründlich vermischen.

05 20 g Schokolade auf einer Reibe grob raspeln und beiseitestellen.

06 Die Eier trennen. Eigelb mit dem Rohrzucker in einer Schüssel gut verrühren.

07 Eiweiß mit der anderen Prise Salz mit dem Handmixer steif schlagen.

08 Mandeldrink gleichmäßig unter das Eigelb rühren. Dann die Ei-Milch-Mischung zur Mehlmischung geben und ebenfalls gleichmäßig unterrühren.

09 Abschließend die Schokoladenraspeln unterrühren und dann das geschlagene Eiweiß sanft unterheben. Der Teig sollte eine geschmeidige Konsistenz haben.

10 Den Teig portionsweise bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit etwas Kokosöl ausbacken und die Pancakes ggf. bei ca. 50 °C im Backofen warmhalten, bis alle ausgebacken sind.

11 Nebenbei 60 g Schokolade in einer kleinen Schüssel im Wasserbad für die Sauce langsam schmelzen lassen.

12 Die fertigen Pancakes nach Wunsch mit griechischem Joghurt, Birnenkompott, Granatapfelkernen und Schokoladensauce garnieren.