

Bitburger Mini-Erdbeer-Pancakes

Rezept für 4 Portionen

Für die Pancakes:

300 ml Erdbeerpüree (alternativ Erdbeer-Smoothie)

2 Eier

45 g Zucker

50 ml Bitburger Radler

250 g Mehl

1 TL Backpulver

50 g Butter

Pflanzenöl zum Einfetten der Plancha

Für die marinierten Erdbeeren:

250 g Erdbeeren

2 - 3 EL Erdbeerpüree

1 - 2 EL Puderzucker

1 - 2 EL Bitburger Premium Radler

Einige Zweige Melisse

Zubehör:

Grill-/Kochgeschirr

Plancha oder gusseiserne Wendeplatte

Zubereitung:

1. Den Grill (mit Deckel ca. 140° C - 160° C) für niedrige - mittlere indirekte Hitze vorbereiten.
2. Alle Zutaten, bis auf die Butter, für die Pancakes miteinander verrühren. Anschließend mit einem Esslöffel mit Abstand zueinander auf der gefetteten Plancha verteilen und 2 - 3 Minuten von jeder Seite grillen. Fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.
3. Die Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren oder ganz lassen. Mit den übrigen Zutaten vermengen. Melisse abzupfen.
4. Zum Servieren die Pancakes stapeln, je nach Geschmack mit Butter begießen und Puderzucker verfeinern. Mit Erdbeeren sowie Melisse servieren.