



## MINI-PANCAKE-SANDWICH

MIT

Kinder  
bueno®

### Zubereitungszeit:

ca. 20 Min

### Garzeit:

ca. 10 Min

## ZUTATEN

für 10 Portionen

### Für die Pancakes:

- 50 g Butter
- 3 Eier (Größe M)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 ml Buttermilch
- 200 g Mehl (Type 405)
- 1 TL Backpulver

### Für die Creme:

- 4 kinder bueno
- 175 g Frischkäse (50 % Fett)
- 2 EL Zucker
- 3 EL Kakaopulver

### Für das Topping:

- 2 EL Schokoladen-Sauce

**Utensilien:** Topf, Schüsseln, Schneebesen, Pfanne, Pinsel, Brett, Messer

**Portionen:** 12

**Pro Portion:** 89 g

**Pro Portion:** 246 kcal

## ZUBEREITUNG

1

Für die Pancakes Butter in einem Topf schmelzen. Eier und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. 30 g Butter und Buttermilch unterrühren. Mehl und Backpulver vermengen und zur Masse sieben. Alles vorsichtig verrühren.

2

Pfanne erhitzen und mit restlicher geschmolzener Butter einpinseln. 20 kleine Pancakes (Ø ca. 5–6 cm) darin portionsweise ca. 1 Minute von jeder Seite ausbacken.

3

Für die Creme kinder bueno fein hacken und mit Frischkäse, Zucker und Kakao-pulver verrühren. Hälfte der Pancakes mit kinder bueno-Creme bestreichen und restliche Pancakes als Deckel aufsetzen. Pancakes mit Schokoladen-Sauce beträufeln.

**Tipp:** Noch fluffiger ist der Teig, wenn man die Eier trennt und das Eiweiß aufschlägt.