


# Blutige Pancakes



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 10 min

 Aktivzeit: 40 min

 Einfach



## Zutaten

für 6 Personen

### Zutaten

- 80 g** Rinderblut
- 100 g** Weissmehl
- 100 g** Roggenmehl
- 2 g** Backpulver
- 4 g** Salz
- 2 dl** Milch oder Wasser
- etwas** Öl
- 6** frische Pflaumen
- 150 g** cremiger Schafsfrischkäse
- 2 EL** Zitronensaft
- Pfeffer

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 226** kcal
- 9 g** Eiweiss
- 29 g** Kohlenhydrate
- 7 g** Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose

## Tipp

Pancakes statt mit Frischkäse und Pflaumen mit karamellisierten Zwiebeln, Alpkäse, Ahornsirup oder Sauerrahm belegen.

## Zubereitung

- 1** Mehl, Salz, Backpulver und Milch in eine Schüssel geben, vermengen und 30 Minuten quellen lassen. In einer zweiten Schüssel das Blut schaumig schlagen, bis es leicht pink und luftig wird. Die Blutmasse unter den Teig heben.
- 2** In einer Teflonpfanne mit etwas Fett die Pancakes ca. 2 Minuten pro Seite golden braten.

- 3 Für den Belag den Frischkäse glatt und cremig rühren. Evtl. mit Salz abschmecken. Die Pflaumen aufschneiden und mit Salz und Zitronensaft marinieren.
- 4 Pancakes mit dem Frischkäse bestreichen und mit den frischen Pflaumen belegen.