

Chia Pancakes mit Mascarpone Kugel

etwa 7 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Pancakes:

1 Beutel Dr. Oetker Pancakes
3 dl Milch nach Belieben (auch Hafer-, Reis-, Kokos- oder Sojamilch möglich)
3 EL Chia Samen
80 g Butter oder Kokosfett

Mascarpone Kugel:

250 g Mascarpone
3 EL Honig, flüssig
50 g gemischte Beeren (tiefgekühlt), grob gehackt
Kumquats

Beeren Topping:

200 g Beeren frisch oder andere Saisonfrüchte wie z.B. Kumquats nach Belieben
1 Stk. Dr. Oetker Dessert Sauce
Waldfrucht

1 Pancakes:

Nach Verpackungsangaben zubereiten, Chia Samen unter den Teig rühren. Nach Verpackungsangaben in der Pfanne braten und warmstellen.

2 Mascarpone Kugel:

In einer Schüssel Mascarpone, Honig und Beeren verrühren.

3 Beeren Topping:

Warme Pancakes mit Sauce Beeren und Kumquats garnieren. Mascarpone Kugel darauf anrichten, warm geniessen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Schmeckt auch sehr fein mit Nice Cream anstelle der Mascarpone Kugel.