

## Schoko-Pancakes mit Orangen

### Rezeptkiste

Wer mag sie nicht? Fluffige Pancakes, diesmal in der Schoko-Variante, mit einem Topping aus karamellisierten Orangenscheiben und mit Zimtaroma ... ein Traum!

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

### Zutaten für 9 Pancake:

- 4 Orangen
- 125 g Mehl
- 1 1/2 TL Backpulver
- 3 gehäufte EL Kakaopulver
- 1 sehr reife Banane püriert
- 200 ml Sojamilch oder Mandelmilch
- 6 Saftorangen
- 1 Schokolade
- 2 TL Rapsöl (alternativ Erdnussöl, Kokosöl, vegane Butter oder Mandel- bzw. Nussmus)
- 1 EL Agavendicksaft (alternativ Agavendick-saft oder Honig)
- 3 EL Zucker
- 50 ml Wasser
- 1/2 Zimtstange
- Öl oder Butter zum Braten

### Zubereitung:

1. Von 4 Orangen mit einem Messer die Schale mit der weißen Haut rundherum abschneiden. Orangen in Scheiben schneiden, Saft dabei auffangen. Restliche Orangen auspressen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Wasser und Orangensaft in einem separaten Topf zum Köcheln bringen, Zimtstange dazu geben und das Ganze vorsichtig unter Rühren zum karamellisierten Zucker geben. Ca. 6 min. köcheln lassen. Flüssigkeit über die Orangenscheiben gießen, ziehen lassen. Etwas Orangenschale würfeln und mit karamellisieren lassen. Für das Topping Zesten von der Schale abreißen oder Orangenschale reiben.

2. In der Zwischenzeit Mehl, Kakaopulver und Backpulver in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen vermengen. Anschließend beiseitestellen. Die Banane mit einer Gabel zerdrücken. Zusammen mit der Milch, dem Öl und dem Agavendicksaft in einen Messbecher geben und gut verrühren. Die Mehlmischung hinzugeben und alles kurz zu einem Teig verrühren (je nach Bedarf kann man noch mehr Süße hinzugeben oder etwas mehr Flüssigkeit zum Verdünnen).

3. Pro Pfannkuchen ca. 2 EL Teig in die Pfanne geben und solange braten, bis sich Bläschen auf der Oberfläche bilden, das dauert etwa 3 Minuten. Wenden und die andere Seite ausbacken. Anschließend die im Wasserbad geschmolzene Schokolade über die Pancakes träufeln, mit den Orangen servieren und genießen. Zerlassene Kuvertüre über den Kuchen gießen und mit einem Messer verteilen. Wenn der Guss etwas abgekühlt ist, 12 der kandierten Orangenviertel auf dem Kuchen verteilen, ebenso die Orangenzesten.

### Unser Tipp!

Dazu passt auch Vanilleeis oder Schokoladeneis. Zusätzlich zum Zimt kann man auch Kardamom dazugeben. Pistazienkerne, gehackt über die Pancakes gestreut, machen die Pancakes noch etwas orientalischer. Auch Kokosraspeln passen wunderbar!

Ökullus wünscht **Guten Appetit!**