



Herzhafte Maronen-Pancakes

mit Balsamicopilzen und Kräuterdip



30-40min



2 Personen

Pancakes sind nicht nur zum Frühstück ein echter Hit! Wir zaubern heute eine herzhaftere Variante mit pürierten Maronen. Die Esskastanien geben ein herrlich nussiges Aroma ab und harmonieren wunderbar mit den Balsamico-Champignons und einem cremig, frischen Kräutertopfen. Die Pancakes waren ein echter Leckerbissen in der Testküche Marley Spoons und werden auch dich begeistern!

Was du von uns bekommst

- Alles im Grünen
- Topfen ⁷
- Champignons
- Maronen
- Eier ³
- frische Petersilie
- rote Zwiebel
- Balsamico Essig ¹²
- Weizenmehl ¹
- Milch ⁷
- Backpulver
- Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Handrührgerät
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- Sieb
- Stabmixer
- Wasserkocher

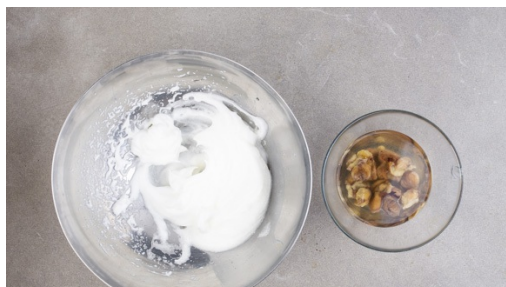
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 769.0kcal, Fett 30.3g, Eiweiß 36.5g, Kohlenhydrate 84.1g



1. Eiweiß schlagen

200ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. **1/2** der **Maronen** im heißen Wasser einweichen lassen. Inzwischen das **Eiweiß vom Eigelb** trennen. Das **Eiweiß** mit dem Handrührer bei höchster Stufe und in einer sauberen Schüssel mit einer Prise Salz aufschlagen. Der **Eischnee** hat die richtige Konsistenz, wenn sich Spitzen bei heraussziehen der Rührstäbe bilden.



4. Beilagen vorbereiten

Pilze von evtl. Schmutz befreien und in dünne Scheiben schneiden. **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen und klein würfeln. **Petersilie** fein hacken und **3/4** davon mit dem **Topfen** verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Maronen pürieren

Backrohr auf 190°C Umluft vorheizen. Übrige **Maronen** halbieren und mit 1TL Öl und etwas Salz ca. 10Min. auf einem mit Backpapier belegten Blech im Rohr rösten. Wasser der **Maronen** abgießen und **Maronen** mit 1TL Öl und 50ml Wasser mit einem Stabmixer fein pürieren. Sollte die Masse nicht cremig genug sein, etwas mehr Wasser dazugeben.



5. Pilze zubereiten

In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Öl möglichst mittelhoch erhitzen. **Zwiebeln** darin ca. 2-3Min. andünsten. Dann 1EL Butter in die Pfanne geben und Hitze erhöhen. Sobald die Pfanne heiß ist, die **Pilze** ca. 4Min. goldbraun anbraten. Dann **Hälfte** vom **Balsamico**, 2 Prisen Zucker und **Knoblauch** dazugeben und weitere 2-3Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Teig anrühren

Das **Eigelb** in einer anderen Schüssel kurz aufschlagen. Dann das **Mehl** mit **Backpulver** vermengen, durch ein Sieb geben und mit dem **Eigelb**, 1EL **Gewürzmischung** und 100ml der **Milch** zu einem geschmeidigen **Teig** verrühren. Erst das **Maronenpüree** gleichmäßig unterrühren, dann den Eischnee mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben.



6. Pancakes braten

Eine große Pfanne mit 1EL Pflanzenöl mittelhoch erhitzen und pro **Pancake** 2EL **Teig** in die Pfanne geben. Sobald der **Teig** an der Oberfläche kleine Bläschen bildet, **Pancakes** wenden und 2-3Min. backen, bis sie goldbraun sind. Den ganzen **Teig** so verarbeiten. **Pancakes** mit **Kräutertopfen**, **Röstmaronen** und **Pilzen** servieren. Übrige **Petersilie** über das Gericht streuen.