



BUTTERFLY PANCAKES

Zubereitung: 20 Minuten

Zutaten (für 1 Person, 8 kleine Pancakes)

- 50g Kambly Butterfly
- 1 Ei
- ½ Teelöffel Backpulver
- 4-5 Esslöffel Vollrahm
- 3 Esslöffel Mascarpone
- ½ Teelöffel Limettenzeste
- 5 Esslöffel Vollrahm
- 1 Esslöffel Zucker
- Himbeeren zum Dekorieren
- Zimtstangen zum Dekorieren

Zubereitung

1. Butterfly Biscuits fein mahlen.
2. Ei trennen, Eiweiss steif schlagen.
3. Eigelb mit Vollrahm, Backpulver und gemahlene Butterfly vermengen, Eiweisschnee vorsichtig unterheben.
4. ½ Esslöffel Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Aus dem Teig mit einem Löffel 8 kleine Pancakes formen.
5. Pancakes beidseitig ein paar Minuten braten, dann vorsichtig auf einen Teller legen.
6. Für die Crème, Mascarpone mit Vollrahm, Limettenzeste und Zucker verrühren.
7. Zum Dekorieren: eine Haube Mascarpone Crème auf die Pancakes löffeln, Himbeeren in der Mitte der Pancakes verteilen, zwei Butterfly Biscuits darauf setzen und zwei kleine Zimtstangen Stücke in die letzten Himbeeren als „Fühler“ reinstecken.