

## Schoko-Pfannkuchen mit Mangosauce



© Schoko-Pfannkuchen mit Mangosauce - Rezepte mit Herz

🕒 15 Min.

👨‍🍳 leicht

🍳 4 Pfannkuchen

Upcycling für eure Schokoreste!

Schoko-Osterhasen und unzählige Schoko-Eier - an und nach Ostern stapelt sich die Schokoladen-Massen in der Küche, bis man sogar von Schokolade genug hat. Mit ein bisschen Kreativität kann man die Schoko-Reste allerdings in neue Leckereien verwandeln.

Ein einfaches und schnelles Schokopudding-Rezept und viele weitere süße Ideen findet ihr in unserem neuen „Schoko-Extra“ zum Download.

## Rezeptliste

- Bananen-Schokoladen-Frappé
- Brownies
- Cookies mit Schokolade und Trockenobst
- Kalte Hündchen
- Nuss-Schnitten
- Schoko-Crossies
- Schoko-Pfannkuchen mit Mangosauce
- Schokoladen Popcorn
- Schokoladen-Mousse mit Baileys
- Schokoladenkuchen mit Eierlikör

Alle Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book](#).

## Zutaten-Einkaufsliste

- Zutaten Pfannkuchen:**
- 60 g** Zartbitter-Schokolade oder Schokoladenreste
- 120 g** Dinkelmehl Typ 630
- 1/2 TL** Backpulver
- 2 EL** Zucker (je nach Schokoladensorte)
- 1 Prise/n** Salz
- 2** Eier
- 250 g** Milch
- Zutaten für die Mangosauce:**
- 1** Mango, ca. 300 g
- 1 EL** Zucker
- 1 Prise/n** Chilipulver
- 20 g** Orangenlikör (kann weggelassen werden, wenn Kinder mitessen)
- ggf. 1** Mango zum Dekorieren
- 2 - 3 EL** Butter oder Öl
- zum Braten der Pfannkuchen
- 

## Zubereitung

1. Schokolade in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. 3 Min./45°/Stufe 2 schmelzen und umfüllen.
2. Die restlichen Zutaten bis auf die Milch in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 4 verrühren.
3. Die Milch hinzufügen und 30 Sek./Stufe 4 verrühren.
4. Geschmolzene Schokolade hinzufügen und erneut 30 Sek./Stufe 6,5 verrühren.
5. Eventuell noch einmal 15 Sek. hinzugeben, wenn die Schokolade nicht vollständig untergerührt ist.
6. Die Mischung kurz quellen lassen, während man die Mangosauce zubereitet: Mango in grobe Stücke schneiden, Zucker, Chili und Orangenlikör hinzugeben und 10 Sek./Stufe 4 mixen.
7. Pfannkuchen nacheinander in heißem Fett braten und im Backofen bei 50° warmhalten, bis alle Pfannkuchen fertig sind.
8. Nach Wunsch aufrollen und mit der Mangosauce servieren.