

## 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.

Alle Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book](#). Mit dabei sind unter anderem:

### Zutaten-Einkaufsliste

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

## 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.