# Red Velvet Pfannkuchen

Ein optisches und kulinarisches Highlight: Das Rezept für die Red Velvet Pfannkuchen stammt ursprünglich aus den USA.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Tassen | Mehl |
| 1 Tasse | Staubzucker |
| 0.5 Tassen | Kakao |
| 2 TL | Backpulver |
| 2 TL | Butterschmalz |
| 0.5 TL | Salz |
| 1.5 Tassen | Buttermilch |
| 2 Stk. | Eier |
| 0.5 Tassen | Zucker |
| 2 EL | Lebensmittelfarbe (rote) |
| | Mascarpone (zum Servieren) |
| | Staubzucker (zum Bestreuen) |

## Zubereitung

1. Für die Red Velvet Pfannkuchen den Backofen auf 130°C vorheizen. Mehl, Staubzucker, Kakaopulver, Backpulver und Salz mischen. In einer zweiten Schüssel die Eier verquirlen und mit Buttermilch und Lebensmittelfarbe verrühren. Mit der Mehlmischung vermengen.

2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und eine Kelle Teig hineingeben und 3-4 Minuten backen. Wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 3-4 Minuten backen. Aus der Pfanne nehmen und auf einem feuerfesten Teller im Ofen warmhalten.

3. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren und ihn in der Pfanne portionsweise zu Pfannkuchen

backen. Wenn alle Pfannkuchen fertig sind, aus dem Ofen nehmen und anrichten. Mit Staubzucker bestreuen und zusammen mit Mascarpone servieren.

## Tipp

Alternativ zur Mascarpone kann auch eine Frischkäse-Ricotta-Mischung zu den Red Velvet Pfannkuchen serviert werden.