

Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, den 06.07.2023

Brombeer-Schokoladenkuchen aus der Pfanne

Für 4 Personen

Zutaten:

125 g Weizenmehl (Type 405)
 1 TL Backpulver
 50 g Zucker
 2 TL Vanillezucker
 2 EL Back-Kakao
 5 EL Sonnenblumenöl (50 ml)
 100 ml Milch
 2 Eier (Größe M)
 150 g Brombeeren
 2 EL Butter
 2 EL brauner Zucker
 2 EL gehackte Mandeln (25 g)



Außerdem:

Große Pfanne mit Deckel (ø 24 cm oder 26 cm)

Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Kakao in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Öl, Milch und Eier zugeben und zu einem glatten Teig verrühren und beiseitestellen.
2. Brombeeren kurz waschen und gut abtropfen lassen.
3. Butter und braunen Zucker in eine große Pfanne geben und bei mittlerer bis starker Hitze leicht karamellisieren lassen.
4. Mandeln kurz unterrühren und die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren.
5. Brombeeren in die Pfanne geben. Mandeln und Brombeeren gleichmäßig in der Pfanne verteilen und den Teig darüber geben.
6. Den Pfannenkuchen abgedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze 15-20 Minuten backen.

Stefanies Tipp: Mein Herd hat 9 Stufen und ich backe den Pfannenkuchen bei Stufe 4.

7. Nach 15 Minuten mit einem Holzstäbchen eine Garprobe machen und eventuell weiterbacken.

Stefanies Tipp: In einer Pfanne mit einem Durchmesser von 24 cm wird der Kuchen etwas höher. Es kann aber sein, dass der Kuchen ein paar Minuten länger gebacken werden muss.