



Rezept für 6 Personen

Kokos-Pancake & Erdbeercreme

250 g Erdbeeren
1 Limette
100 g Zucker
100 g Kokoscreme
150 g. Sahne
12 Raffaello

Erdbeeren putzen und klein schneiden.
Limette abreiben, auspressen und zu den Erdbeeren geben.
Sahne steif schlagen.
Zucker und Kokoscreme cremig rühren,
Raffaello klein hacken und mit den Erdbeeren unter die Creme rühren,
dann die Sahne unterheben und ins Eisfach stellen.

250 g Erdbeeren
1 Stiel Minze
1 Limette
100 g Zucker

Erdbeeren putzen und klein schneiden.
Limette abreiben und auspressen, Minze fein hacken und mit dem
Zucker zu den Erdbeeren geben.

3 Eier
225 g Mehl
225 g Kokoscreme
100 g Zucker
1 Vanillezucker
1/2 Pkt. Backpulver
1 Pr. Salz
Butterschmalz
Puderzucker

Eier trennen.
Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und Kokoscreme cremig rühren.
Mehl, Backpulver und Salz mischen und unter die Eicreme mischen.
Eiweiss steif schlagen und unterheben.
In einer Pfanne in Butterschmalz Pancakes abbraten und mit Puderzucker
betreuen.