

## Herz-Pancakes mit Erdbeersauce

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht)  
im Auftrag für Gmundner Keramik



### Zutaten:

- 2 Eier
- 2 EL Zucker
- 1/2 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200 ml Milch
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- Trennfett Backspray
- Herzausstecher oder Herzform für Spiegeleier
- frische Erdbeeren
- 1 Banane
- Ahornsirup
- Staubzucker



GMUNDNER

KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

### Zubereitung:

1. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Zur Seite stellen.
2. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen und Milch hinzugeben.
3. Nun das Salz, Mehl und Backpulver zusammen unter den Teig vermengen bis ein schöner glatter Teig entsteht.
4. Zum Schluss den Eischnee unterheben.
5. Erdbeeren & Banane in Stücke schneiden.
6. Beides zu einem feinen Mus pürieren, für die Süße etwas Ahornsirup oder Honig verwenden.
7. Eine Pfanne mit Backspray einsprühen.
8. Sprühe ebenfalls die Herzform auf der Innenseite ein und gib sie in die Pfanne.
9. Nun einen kleinen Löffel Teig in die Herzform gießen und schön goldbraun anbraten. Mit einer kleinen Teigspachtel lösen und das Herz wenden. Backvorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.



### GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH  
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZ00AT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG  
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZ00AT2L

GMUNDNER.AT

