

Schokoladenpfannkuchen mit Kirschsauce



30 min. 80 kcal SteviaSweet Crystal

Zubereitung

100 ml Milch in einem Topf erhitzen und darin die zerkleinerte Schokolade und die Margarine schmelzen. Die trockenen Zutaten miteinander mischen. Die Eier in eine Rührschüssel schlagen, die restliche Milch und die Schokoladen-Milch-Mischung dazugeben. Mit den trockenen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zu Pfannkuchen ausbacken.

Anschließend Wasser, [SteviaSweet Crystal](#), Vanille, Salz und Maisstärke in einen Topf geben und gut vermischen. Die Kirschen dazugeben und aufkochen lassen. Einige Minuten köcheln lassen und dabei kontinuierlich rühren, bis die Maisstärke bindet und die Sauce eine cremige Konsistenz hat.

Zutaten für 24 Portionen

400 ml	Milch
50 g	dunkle Schokolade
50 g	geschmolzene Margarine
2	Eier
195 g	Weissmehl
2 EL	Kakaopulver
2 TL	Backpulver
1 1/2 EL	SteviaSweet Crystal
1/2 TL	Salz
	Butter oder Margarine zum Ausbacken

Kirschsauce

200 g	tiefgefrorene Kirschen (oder frische, entsteinte Kirschen)
200 ml	kaltes Wasser
2 EL	SteviaSweet Crystal
1/2 TL	gemahlene Vanille
1/4 TL	Salz
1 EL	Maisstärke

Nährwerte pro Portion

80	kcal
338	kJ
25	g Protein
8.5	g Kohlenhydrate
4	g Fett