

Ricotta Hotcakes



Zutaten für 4 Personen

Teig

- 3 sehr frische Eier
- 250g Ricotta
- 140ml Milch
- 140g [Weissmehl](#)
- 1 TL [Backpulver](#)
- 1 Prise Salz
- 50g Butter
- 4 Bananen
- [Puderzucker](#)

Honigwaben-Butter

- 200g weiche Butter
- 100g [Honigwaben](#)
- 2 EL [Akazien Honig](#)
(oder sonst ein flüssiger Honig)

Zubereitung

Honigwabenbutter herstellen: Butter, Honigwaben und Honig in einem Blender zu einer homogenen Masse mixen. Masse auf eine Plastikfolie geben und zu einer Rolle drehen, Enden gut verschliessen. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Hier geht's zu unserem How To [«Honigwaben-Butter selber machen»](#)

Ricotta-Kuchenteig zubereiten: Die Eier trennen, Eigelbe mit Ricotta und der Milch in einer Schüssel gut aufschlagen, bis ein flüssiger Teig entsteht.

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel gut vermischen, zur Eimischung geben, gut zusammenrühren.

Eiweiss steif schlagen und zuerst eine Hälfte vorsichtig unter die Eimasse heben, dann die zweite Hälfte.

Ricotta-Küchlein backen: In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen lassen und 2 Esslöffel Teig hineingeben, nicht mehr als 3 Hotcakes gleichzeitig nebeneinander backen.

Nach 2 Minuten auf mittlerer Hitze sollte die Unterseite braun sein, umdrehen und noch einmal 2 Minuten backen. Herausnehmen, warm stellen und die restlichen Hotcakes ausbacken.

Hotcakes anrichten: Je eine Banane schälen, längs halbieren und auf einen Teller legen, 3 Küchlein auf den Bananenhälften aufschichten und auf jedem Cake eine Scheibe Honigbutter legen, auch zuoberst.

Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.