



# Polenta-Pancakes mit Rhabarberkompott

## Zutaten

Für 10-12 Stück

Rhabarberkompott:

300 g Rhabarber, gerüstet, in Würfeln

1 EL Zucker

1 TL Zimt

1 Msp. gemahlene Vanille

Polenta:

2,5 dl Milch

1 Prise Salz

50 g feine Polenta

Pancakes:

1 dl Milch

1 Ei, verquirlt

1 TL Zucker

1 TL Kakaopulver

2 EL Maisstärke

¼ TL Backpulver

1 Msp. gemahlene Vanille

Butter

Kakaonibs und Puderzucker zum Garnieren



## Zubereitung

Zubereiten: 30 Minuten

Auf dem Tisch in 30 Minuten

1. Rhabarberkompott: Alle Zutaten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen, leicht auskühlen lassen.
2. Polenta: Milch und Salz aufkochen. Polenta dazugeben, unter Rühren ca. 2 Minuten köcheln, vom Herd nehmen, leicht auskühlen lassen.
3. Pancakes: Polenta mit restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. In einer Bratpfanne Butter erhitzen, bei mittlerer Hitze Pancakes braten. Mit Rhabarberkompott, Kakaonibs und Puderzucker garnieren.

Kakaonibs sind geschälte und gebrochene Kakaobohnen.

## Nährwerte

Ein Stück enthält: 59 kcal, 2g Eiweiss, 3g Fett, 6g Kohlenhydrate.