

# Aprikosen-Pfannküchlein mit Schokosoße



100 g	Zartbitterkuvertüre
100 g	Schlagsahne
1 TL	Kakao
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Dose (425 ml)	Aprikosen
2	Eier (Gr. M)
200 ml	Milch
1 EL	Zucker
	Salz
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
3-4 EL	Öl
	Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

- 1 Für die Schokososse Kuvertüre grob hacken. Sahne in einem Topf aufkochen. Kuvertüre darin schmelzen. Kakao und Vanillezucker einrühren. Schokoladensoße etwas abkühlen lassen.
- 2 Für die Pfannküchlein Aprikosen abtropfen lassen. Eier, Milch, Zucker und 1 Prise Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.
- 3 Öl portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Pro Pfannküchlein ca. 2 EL Teig in die Pfanne geben und 2–3 Minuten goldbraun backen. Vor dem Wenden je 1 Aprikosenhälfte mit der Wölbung nach oben in den Teig drücken. Pfannküchlein vorsichtig wenden, von der zweiten Seite ebenfalls 2–3 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und warm stellen. Übrigen Teig und Aprikosen ebenso verarbeiten.
- 4 Pfannküchlein auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und etwas Schokolsoße darübergießen.