

Rezept

Süße Döner mit ohne scharf!

Ein Rezept von Süße Döner mit ohne scharf!, am 26.06.2026

Zutaten

Für den Teig:

120 g weiche Butter	100 g Zucker
150 g Weizenmehl (Type 405)	1 TL Backpulver
4 Eier (M)	5 EL Milch
3 Pck. Vanillezucker	

Für die Saucen:

150 g Sahnejoghurt (10 % Fettanteil)	1 EL Agavensirup
150 g TK-Himbeeren	

Für das "Gemüse":

1 Kaki	4 Stängel Minze
---------------	------------------------

Außerdem:

Kokosöl zum Braten (ersatzweise Pflanzenöl)	200 g Schokolade (Sorte nach Belieben)
---	---

Rezeptinfos

Portionsgröße 5 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° (Umluft 90°) vorheizen. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Der Teig soll zähflüssige Konsistenz haben.
2. 1 EL Kokosöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. 3 EL Teig hineingeben, in der Pfanne verteilen und bei schwacher Hitze zu einem Pfannkuchen backen. Das dauert pro Seite 1-2 Min. Herausnehmen und im Ofen warm halten. Auf diese Weise zehn Pfannkuchen backen.
3. Für die weiße Sauce den Joghurt und den Agavensirup verrühren. Für die rote Sauce die aufgetauten Himbeeren pürieren. Für das »Gemüse« die Kaki schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Minze waschen und gut trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.
4. Dann die »Döner« belegen: Die Pfannkuchen aus dem Backofen nehmen - pro »Döner« zwei Stück. Den ersten Pfannkuchen mit weißer Sauce bestreichen und mit den Kaki-Scheiben belegen. Mit einem Messer oder Sparschäler Schokoladenspäne darüberhobeln. Etwas rote Sauce darauf verteilen und mit ein paar Minzeblättchen bestreuen. Den zweiten Pfannkuchen darauflegen. Die übrigen »Döner« ebenso füllen.