Lebkuchen–Pancakes

REZEPT

Zutaten für 2–3 Portionen:

100g Dinkelmehl glatt
100ml Milch
50g Geriebene Mandeln
10g Agavendicksaft
5g Weinstein–Backpulver
2 Eier
1 TL Lebkuchengewürz
Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Alle Zutaten gut vermengen und mit dem Pürierstab oder einem Standmixer gut durchmischen. Anschließend nacheinander in der Pfanne mit etwas Öl ausbacken. Die Pancakes nach Geschmack garnieren und warm genießen.

Tipp:

Die Pancakes mit ungesüßtem Apfel– oder Birnenmus füllen. Für mehr Fruchtigkeit frisch geschnittene Apfel– oder Birnenspalten zu den Pancakes servieren.

H: www.malaskitchen.at
E: malaskitchen@gmx.at