Mandelpancakes

REZEPT

Zutaten für 2–3 Portionen:

150ml Ungesüßter Mandeldrink
100g Cottage Cheese
80g Mandelmehl
6g Backpulver
2 Eier
Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Standmixer füllen und gut durchmixen. Alternativ die Zutaten in ein hohes Gefäß füllen und mit dem Stabmixer pürieren. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Zum Ausbacken 2–3 EL für einen Pancake in eine gefettete oder beschichtete Pfanne füllen und nacheinander ausbacken.

Tipp:

Die Pancakes mit frischem Obst garnieren und mit Kokosblütensirup süßen.

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