
Pancakes mit Mandeln

von JOES CUCINA VERDE | Fudii.online



© Bild & Rezeptidee von JOES CUCINA VERDE - Fudii.online

Vorbereitung: 5 Min. | **Ruhezeit:** 20 Min. | **Gesamt:** 25 Min.

Zutaten:

200 g Mandeln, gemahlene
1 TL Backpulver
1 Prise(n) Salz
2 Ei(er)
180 ml Mandelmilch
2 EL Kokosöl

Zubereitung:

Für die **Mandel-Pancakes** die gemahlene Mandeln mit Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Mandelmilch und Eier miteinander verquirlen und mit der Mandelmasse nach und nach zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

Teig im Kühlschrank für mindestens 20 Minuten abgedeckt ziehen lassen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und portionsweise je etwa 2 EL (ca. 60 ml) des Mandelteiges an beiden Seiten goldbraun backen.

Zu den Mandel-Pfannkuchen passen lecker angebratene Bananen - dazu einfach in etwas Öl mit Zimt an beiden Seiten anbraten und mit süßem Agavendicksaft, Ahornsirup oder Honig beträufeln.