



# MOHN PANCAKES MIT ZWETSCHKEN

- **Zutaten für 2 Portionen**
- **2 TL Staubzucker**
- **1 Ei**
- **1 Prise Salz**
- **75 g gemahlene Mandeln**
- **1 EL gemahlener Mohn**
- **1/2 TL Weinstein-Backpulver**
- **5 EL (1,5 % Fett) Milch**
- **2 TL Öl**
- **150 g (1,5 % Fett) Naturjoghurt**



# MOHN PANCAKES

- Zubereitung:
- Das Ei trennen. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen, den Zucker dazugeben und etwa  $\frac{1}{2}$  Minuteiterrühren. Die Mandeln mit Mohn und Backpulver mischen und mit Eigelb und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Den Eischnee unterheben. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig esslöffelweise hineingeben (pro Portion drei Küchlein) und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun braten. Warm stellen!



# MOHN PANCAKES

- **Die Pancakes mit**
- **Beerenmus**
- **Marillenröster**
- **Pfirsichkompott**
- **Zwetschkenmus oder Röster**
- **Hagebuttenmus**
- **Hollerkoch**
- **Joghurt servieren**