

Kochrezept vom Haller Frühling bei

MÖBEL
GUNST



Dinkel-Pancakes mit Beeren und Honig

Zutaten:

120 g Dinkelmehl Typ 630
2 Eier (Größe L)
120 ml Milch (optional Dinkel- oder
Hafermilch)
1 TL Backpulver (gehäuft)
250 g frische Beeren
150 g Quark
5 EL Honig
Bratöl, Salz

Zubereitung:

Die Zutaten für die Pancakes – Eier, Mehl, Milch, Backpulver, 2 EL Honig, Prise Salz – vermengen und mit etwas Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe, oder auf dem Tepan-Edelstahlgrill bei 180 Grad, goldbraun braten.
Etwa die Hälfte der Beeren mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Quark und 3 EL Honig vermischen.
Die Pancakes mit dem Quarktopping und frischen Beeren servieren. Optional mit weiterem Honig beträufeln.