



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Frühstück Nachspeisen

.....

Saison: Frühling Ganzjährig

.....

Für: 2 Personen

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

.....

100 G geriebene Haselnüsse

.....

1 TL Backpulver

.....

1 EL Vanillezucker

.....

1 PRISE Salz

.....

80 ML Milch

.....

1 Ei

.....

Öl zum Braten

.....

Staubzucker zum Bestreuen

Haselnüsse als Garnitur

Heidelbeeren als Garnitur

Honig als Garnitur

Zubereitung

1. Geriebene Haselnüsse, Backpulver, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermengen.
2. Ei in der Milch verquirlen und zu den trockenen Zutaten geben und gut abrühren.
3. Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank quellen lassen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und Teig kleinflächig eingießen – beidseitig goldbraun braten.
5. Fertige Pancakes warmstellen.
6. Pancakes auf Tellern mit ganzen Haselnüssen, Heidelbeeren und Honig anrichten.
7. Gerne können Sie sie auch mit Staubzucker bestreuen

TIPP: Selbstverständlich können Sie jede beliebige gemahlene Nusssorte für die Pancakes verwenden, wie z.B.: Walnüsse, Mandeln, usw. Auch beim Obst kannst du beliebig variieren!