



Dauer: /Viittel
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!