



Joghurt-Pfannkuchen mit Himbeeren

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Butter in einer Pfanne erhitzen und etwa 1/5 bis 1/4 des Teiges zu einem kleinen Pfannkuchen darin backen. Den restlichen Teig zu Pfannkuchen gleicher Größe verarbeiten.

- 3 -

Die Pfannkuchen auf Tellern verteilen, mit den Himbeeren garnieren und mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten Für 2 Personen

125 g Dinkelmehl
250 g Joghurt
1 Ei
1 Esslöffel Dattelsirup (alternativ Agavensirup)
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz
1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
Butter für die Pfanne
100 g Himbeeren
Puderzucker zum Bestreuen

Ein schnell gezaubertes Frühstück, ein süßer Snack zwischendurch, ein himmlisches Dessert – die luftig-lockeren Pfannkuchen aus Joghurt, Dinkelmehl und Dattelsirup schmecken zu jedem Anlass köstlich. Und sind außerdem immer ruckzuck zubereitet.

- 1 -

Mehl, Joghurt, Sirup, Salz, Backpulver, Zimt und Vanilleextrakt zu einem glatten Teig verrühren.

- 2 -