

Ist das Marzipan? Low-Carb-Mandel-Pancakes mit Frischkäse

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



von unten goldbraun ist, dann wenden. Mit restlichem Teig ebenso verfahren, bis alles aufgebraucht ist. Pancakes im Backofen warmhalten.

Zutaten für 8 Portionen

120 g Frischkäse
4 Eier
85 g Mandelmehl
2 Esslöffel Xucker
60 ml Mandelmilch
1 Prise(n) Salz
Butter

Cheesecake trifft Pancake trifft Low-Carb-Bäckerei. Wie das zusammenpasst? Ganz einfach! Mandelmehl, Frischkäse und Eier verrühren. Mit Xucker süßen und in einer Pfanne ausbacken. Very delicious und very fluffy!

- 1 -

Frischkäse, Eier und Mandelmilch schaumig schlagen. Mandelmehl, Xucker und Salz dazugeben und verrühren.

- 2 -

Butter in einer Pfanne erhitzen. 1 gut gefüllten EL Teig in die Pfanne geben und mit der Löffelseite leicht ausstreichen. Teig auf mittlerer Stufe ausbacken, bis er