

Olgas Pancakes mit Beerenpüree

Für 10 Pancakes

Zutaten Teig

140 g Mandelmehl
200 g Frischkäse
200 ml Mandelmilch
4 Eier
3 EL Honig
2 TL Backpulver
Mark 1 Vanilleschote
1 Prise Meersalz

Zum Braten

Kokosöl oder neutrales Öl

Zutaten Beerenpüree

400 g TK-Beerenmix
Schale der Vanilleschote
Honig nach Geschmack

Zum Garnieren

1 Handvoll Walnüsse

Zubereitung Teig

Alle Zutaten für den Teig – außer der Vanilleschote - in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen und mit in die Schüssel geben. Die Schale für das Beerenpüree aufheben. Die Teigzutaten mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Zubereitung Beerenpüree

Die Tiefkühlbeeren, etwas Honig und die Schale der Vanilleschote in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Stufe 10 bis 15 Minuten erhitzen. Nachdem die Beeren zerkocht sind, die Schale der Vanilleschote herausfischen und mit einem Pürierstab zu einer dickflüssigen Soße pürieren.

Das Öl in einer Pfanne auf dem Herd bei niedriger Stufe erhitzen. 2 Esslöffel Teig reichen für einen Pancake. Den Teig portionsweise in die Pfanne geben. Erst wenden, wenn der Teig nicht mehr flüssig ist.

Die Walnüsse klein hacken. Die Pancakes aufeinander türmen und mit dem warmen Beerenpüree und den Walnüssen servieren.

Guten Appetit!