

## Kochen

**Sabine Schütze**

**Montag, den 14.06.2021**

**Pancakes mit Mandelmehl**

Für 4 Personen

### Zutaten

4 Eier  
etwas Salz  
50 g grob gemahlene Mandeln  
50 g Mandelmehl  
30 g Haferkleie  
30 g Zucker  
160 g Haferdrink

### Zusätzlich:

Obst nach Saison

### Zubereitung

1. Eier trennen und Eischnee mit einer Prise Salz aufschlagen. Eischnee und Eigelbe beiseite stellen.
2. Die grob gemahlene Mandeln in einer beschichteten Pfanne rösten. Anschließend mit Mandelmehl, Haferkleie, Zucker, Haferdrink und den Eigelben mischen. Den Eischnee unterziehen.
3. Etwas Öl (am besten Rapsöl) in einer Pfanne erhitzen. Bei mittlerer Hitze für einen Pancake einen Esslöffel der Masse in die Pfanne geben und etwas verteilen. Der Pancake sollte etwa einen Zentimeter hoch sein. Nach etwa 2 Minuten wenden und die andere Seite goldbraun werden lassen. Warmstellen, bis alle Pancakes ausgebacken sind und mit frischen Erdbeeren servieren.