



## Passionsfrucht-Pancakes

serviert mit Joghurt und Kokosflocken



20-30min



2 Personen

Ob Lieblingsfrühstück, Dessert, Zwischenmahlzeit oder Grundnahrungsmittel: Pfannkuchen gehen einfach immer! Und dabei lassen wir keine leckere Variation unprobiert. Diese amerikanisch inspirierten Pancakes mit fruchtiger Orangen-Passionsfrucht-Sauce, feiner Joghurtcreme und Kokosflocken sind einfach der Oberknaller! Das bzw. die i-Tüpfelchen sind dabei die Mohnsamens im Teig. Enjoy!

- 2 Passionsfrüchte
- 2 unbehandelte Orangen
- 150g Weizenmehl <sup>2</sup>
- 1 Päckchen Blaumohn
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Becher Joghurt <sup>3</sup>
- 1 Päckchen Ahornsirup
- 20g Kokosflocken <sup>4</sup>

- 1 Ei <sup>1</sup>
- 150ml Milch <sup>3</sup>
- 20g Butter <sup>3</sup>
- 4EL Zucker
- Salz
- Pflanzenöl

- 2 kleine Töpfe
- 2 große Pfannen
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneebeesen
- Zitruspresse

Energie 931kcal, Fett 39.8g,  
Kohlenhydrate 123.3g, Eiweiß 20.6g



#### 4. Teig anrühren

## 2. Sauce köcheln

## 5. Pancakes backen

### 3. Mehl vermengen

## 6. Joghurt verrühren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**