



Passionsfrucht-Pancakes

serviert mit Joghurt und Kokosflocken



20-30min



3-4 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 Mohnsamen im Teig. Enjoy!

- 4 Passionsfrüchte
- 3 unbehandelte Orangen
- 300g Weizenmehl ²
- 2 Päckchen Blaumohn
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Bio-Eier ¹
- 2 Becher Joghurt ³
- 2 Päckchen Ahornsirup
- 20g Kokosflocken ⁴

- 300ml Milch ³
- 40g Butter ³
- 7-8EL Zucker
- Salz
- Pflanzenöl

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

Energie 878kcal, Fett 36.8g,
Kohlenhydrate 117.8g, Eiweiß 19.8g



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 an. **#marleyspooning**