



Chufella Pancakes

Zutaten

300 g Dinkelmehl

300 ml Pflanzendrink

200 ml Sprudelwasser

1 Teelöffel Backpulver

1 Esslöffel Stevia Fluid

Etwas Chufella

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min

Portionen: 2

Zubereitung

1.

Mische alle Zutaten, bis auf das Sprudelwasser, in einer

Rührschüssel und verrühre alles mit einem Schneebesen zu einem
glatten Teig.

2.

Lass den Teig etwa 15 Minuten ruhen.

3.

Gib das Mineralwasser dazu und rühre es unter, dadurch wird dein Pfannkuchen-Teig schön fluffig.

4.

Gib 2 EL des Teiges in eine beschichtete Pfanne und backe sie zu kleinen Pfannkuchen aus.

5.

Staple die Pancakes übereinander und garniere sie mit (viel) Chufella und deinem Lieblings-Obst.

Genieße dein Frühstück!