

Haferflocken-Pancakes mit Haselnüssen und Beeren

Zutaten für 4 Portionen

50 g	Haferflocken (zart)
200 g	Dinkelmehl, Type 630
1 TL	Backpulver
2 EL	gehackte Haselnüsse
1 EL	Rohrzucker
	Salz
360 ml	Haferdrink
2 EL	Sonnenblumenöl
125 g	frische Beeren
2 EL	Haselnuss-Creme
2 EL	geröstete Haselnüsse

Zubereitung

Haferflocken, Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Zucker und 1 Prise Salz mischen, mit 340 ml Haferdrink zu einem glatten Teig verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Teig mit Hilfe eines Esslöffels in die Pfanne geben und nacheinander 12 goldgelbe Pancakes ausbacken.

Beeren waschen und abtropfen lassen.

Restlichen Haferdrink erwärmen und die Haselnuss-Creme darin schmelzen. Pancakes mit Haselnuss-Creme bestreichen, mit Beeren und Haselnüssen bestreut stapeln und lauwarm genießen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten