

Pannkuchen mit Kokosmehl

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

60 g Kokosmehl
4 Eier
2 EL Rohrzucker oder
Agavendicksaft
0.5 TL Backpulver
2 EL Kokosöl
1 EL weiche Butter
2 EL Mineralwasser mit
Kohlensäure
3 EL Sahne
1 Prise Salz
2 EL Kokosraspel



Zubereitung

Eier, Wasser, Sahne, Butter und die Hälfte des Kokosöls in einer Schüssel schaumig schlagen. Kokosmehl, Zucker oder Agavendicksaft, Backpulver und Salz untermischen und zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Etwa 15 Minuten gehen lassen. In einer Pfanne mit der zweiten Hälfte des Kokosöls beidseitig goldgelb backen. Nach Belieben mit Kokosraspeln bestreuen.