

Joghurt – Pancakes mit Früchten

Joghurt - Pancakes:

200 g Mehl
2 TL Backpulver
2 Prisen Salz
3 EL flüssiger Honig
1 EL Zucker
1 EL Vanillezucker

alles in eine Schüssel geben und mischen

2,5 dl Rahm
200 g Joghurt
(oder Creme fraîche oder Quark)
2 Eier

zusammen verquirlen, dazugeben, zu einem glatten Teig rühren und 30 Minuten ruhen lassen

Bratbutter

eine beschichtete Bratpfanne auspinseln, erhitzen, Masse zu kleinen Pancakes von ca. ½ cm Dicke ausstreichen, bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten

Joghurtsauce:

200 g Naturjoghurt
½ TL Vanillezucker
2 EL Honig

zusammen vermengen und zu den Pancakes servieren

Mit frisch geschnittenen Saison Früchten oder Beeren garnieren

