

Pfannkuchen mit Kokosmehl

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

70 g	Kokosmehl
4	Eier
2 EL	Honig oder Agavendicksaft
½ TL	Backpulver
2 EL	Kokosöl
1 EL	weiche Butter
2 EL	Mineralwasser mit Kohlensäure
3 EL	Sahne
1 Prise	Salz
1	Orange
1 TL	Orange Essigcreme



Zubereitung

Eier, Wasser, Sahne, Butter und die Hälfte des Kokosöls in einer Schüssel schaumig schlagen. Mit Kokosmehl, Honig oder Agavendicksaft, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen und zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. 15 Minuten gehen lassen. In einer Pfanne mit der zweiten Hälfte des Kokosöls beidseitig goldgelb backen. Eine Orange schälen und in dünne Scheiben schneiden und zum Pfannkuchen servieren. Alternativ einige Tropfen Orangen Essigcreme auf den Pfannkuchen geben.