

RECIPE

# Pancakes mit Beeren-Chutney und nutella®

Leicht

45 min



## ZUTATEN

### Für den Teig:

140 g Buchweizenmehl

1 TL Backpulver

1 Prise Zimt, gemahlen

1 Prise Salz

2 Eier

50 g Kokosöl

200 ml ungesüßte Cashewmilch

### Für das Topping:

1 Limette, Bio

200 g Blaubeeren oder Erdbeeren

80 g nutella®

### Back-Utensilien:

Schüsseln

Schneebeesen

Pfanne

Pfannenwender

Feine Küchenreibe

Löffel



Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g Nutella® pro  
Person aus!

## ZUBEREITUNG

- 1** | Buchweizenmehl, Backpulver, Zimt und Salz in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eier, 35 g geschmolzenes Kokosöl und Cashewmilch mit einem Schneebesen verrühren. Die Ei-Mischung zur Mehl-Mischung geben und gut verrühren. Etwa 5 Minuten zum Quellen stehen lassen.
- 2** | Das restliche Kokosöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Mehrere Kleckse Teig, etwa 2 EL pro Pancake, in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun backen. Fertige Pancakes im vorgeheizten Backofen (60 Grad Ober-/ Unterhitze, Umluft 40 Grad) auf einem Teller warmhalten. So lange mit dem restlichen Teig weiter verfahren, bis alle Pancakes gebacken sind.
- 3** | Für das Topping Beeren und Limette heiß abwaschen. Die Limettenschale fein abreiben und die Erdbeeren kleinschneiden. (Blaubeeren müssen nicht geschnitten werden.) Limettenschale und etwas Limettensaft mit den Beeren vermengen.
- 4** | Die Pancakes mit nutella® bestreichen und mit Beeren-Chutney servieren – fertig!

Tipp: Dank Buchweizenmehl sind die Pancakes glutenfrei und statt Cashewmilch geht es natürlich auch mit klassischer Milch. Und nicht verzweifeln: Es ist Murphys Gesetz, dass die ersten Pancakes nicht besonders gut werden. Einfach weiter machen, denn sobald die Pfanne heiß genug ist, werden die Pancakes immer besser! Für mehr Crunch kannst du gehackte Pistazien und gerösteten Buchweizen über die Pancakes streuen.

## Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept