



Schnelle, glutenfreie Schoko-Pancakes mit Erdbeeren

⌚ Preparation time: 25 minutes
Cooking time: 0 minutes
Total time: 25 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten für 8 Pancakes (ca. 3-4 Portionen)

Für die Pancakes

- 200 g Buchweizenmehl
- 3 EL Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zimt | wer mag kann auch etwas gemahlene Vanille zusätzlich oder statt dessen benutzen
- 80 g Rohrzucker | oder ein alternatives Süßungsmittel
- 2 EL Ahornsirup
- 1 gestr. EL Weinstein Backpulver
- 320 ml Pflanzenmilch | ich habe leicht gesüßte Mandelmilch verwendet
- 4-5 EL Kokosöl zum Backen der Pancakes in der Pfanne
- Außerdem: Erdbeeren nach Belieben (ca. 10 Stück) & Lavendelblüten zum Garnieren

Variation: Probiert statt Erdbeeren auch mal Himbeeren und/oder Banane!

Für die Schokoglasur

- 50 ml Kokosöl (Flüssig)
- 2 EL Ahornsirup
- 1 TL Zimt
- 1 EL Kakaopulver

Zubereitung (ca. 25 Minuten)

1. Buchweizenmehl, Kakao, eine Prise Salz, Zimt, Rohrzucker, Ahornsirup und Backpulver in eine große Rührschüssel geben. Unter Zugießen von 320 ml Pflanzenmilch mit dem Rührgerät einen sämigen, klumpchenfreien Teig herstellen.
2. Etwas Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und die Pancakes in der Pfanne rausbacken. Pancakes jeweils nach 1-2 Minuten wenden. Da nicht alle Pancakes gleichzeitig in die Pfanne passen, Pancakes im Ofen zwischenzeitlich warm halten.
3. Kokosöl, Ahornsirup, Zimt und Kakaopulver zu einer glatten Glasur verrühren. Erdbeeren waschen und Erdbeergrün entfernen.
4. Pancakes mit Erdbeeren bzw. Erdbeerstückchen belegt und mit etwas Schokoglasur begossen servieren. Wer mag kann die Pancakes mit Lavendelblüten garnieren. Die sind nicht nur essbar, sondern auch sehr lecker & fein aromatisch.