

# Schnelle, glutenfreie Schoko-Pancakes mit Erdbeeren

Dieses super einfachen, schnellen und obendrein glutenfreien Schoko-Pancakes könnt Ihr sowohl als Dessert als auch als Snack zwischendurch machen. Wen der Heißhunger auf vollen Schokogesmack packt, kommt hier auf jeden Fall auf seine Kosten! Und wer gerne süß frühstückt, für den ist dieser Schokotraum natürlich auch genau das Richtige. Ich glaube, die Fotos sprechen für sich, da muss ich heute gar keine lange Texte verfassen. Deshalb geht's hier gleich zum schokoladig-erdbeerigen Vergnügen. Viel Spaß dabei.

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

### Für die Pancakes

- 200 Gramm Buchweizenmehl
- 3 EL Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zimt | wer mag kann auch etwas gemahlene Vanille zusätzlich oder statt dessen benutzen
- 80 Gramm 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)

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, klümpchenfreien Teig herstellen. 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. Kokosöl, Ahornsirup, Zimt und Kakaopulver zu einer glatten Glasur verrühren. Erdbeeren waschen und Erdbeergrün entfernen. 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.

### **Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten**

- [Strawberry-Love Erdbeertorte](#)
- [5-Minuten Schokotassen-Kuchen "Death by Chocolate"](#)
- [Glutenfreie Quinoa-Pancakes mit Dattelnkaramell](#)
- [Erdbeer-Avocado-Cookies mit Basilikum](#)