Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Frühstück / Kinder / Super Food / super schnell /

Fluffige Mandelpancakes

Noch nicht mal mehr als eine Woche und Weihnachten steht schon wieder vor der Tür. Ich kann es kaum glauben, dass 2017 schon wieder vorbei sein soll. Wie jedes Jahr geht zum Ende hin alles viel zu schnell und ehe ich mich versehe, renne ich panisch mit den anderen planlosen Menschen am 23.12. durch die Geschäfte. Jedes Jahr aufs Neue nehme ich mir vor, es das Nächste mal besser zu machen -Pustekuchen! Immerhin steht jetzt endlich das Weihnachtsmenü. Aus “dieses Jahr mal ganz fancy und sicher nicht die obligatorische Gans mit Rotkohl und Klößen” wurde nun die Ente. Mit Rotkohl und Klößen. Was sonst?! Nächstes Jahr also vielleicht mal etwas anderes. Oder auch nicht. Wir werden es sehen. Aber immerhin steht in diesem Jahr zum Weihnachtsfrühstück mal etwas Neues auf dem Programm. Und zwar diese leckeren Mandelpancakes. Fluffig leicht und herrlich nussig werde ich sie entweder mit karamellisierten Bananen oder Zimt-Äpfeln servieren und ich bin mir sicher, dass sich nicht nur die Kinder riesig darüber freuen werden. Ich kann die Weihnachtstage kaum erwarten. Auch wenn zuvor immer alles in einem mega Stress ausartet und mir last minute tausend Dinge einfallen, die noch ganz dringend in diesem Jahr erledigt werden müssen, ist sobald der 24.12. da ist, als hätte jemand einen Entschleunigungsknopf gedrückt. Mit einem Mal wird alles ruhig. Ich liebe dieses Gefühl. Ich wünsche Euch allen ein paar schöne Tage mit euren Familien, gutes Essen, gemütliche Stunden und ganz viel Liebe!

Zutaten für ca. 15 Stück

- 100 gr - Mandelmehl
- 100 gr - Dinkelmehl
- 2 EL - Kokosblütenzucker
- 1 TL - Backpulver
- 2 - Eier
- 200 ml - Pflanzenmilch

Zubereitung:

1. Die gemahlenen Mandeln mit dem Dinkelmehl, Zucker und Backpulver vermengen.
2. Eier und Milch dazugeben und alles verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
3. Eine Pfanne erhitzen (mittlere Hitze) und etwas Fett hineingeben. Eine kleine Saucenkelle voll Teig in die Pfanne geben und für ca. 2 Minuten braten, dann umdrehen. Den Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.
4. Mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Obst servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,

Eure Julia