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

Frühstück / Süßes / Kinder / super schnell /

Hüttenkäse Pancakes

Was gibt es schöneres, als morgens mit dem Duft frischer Pancakes aufzustehen und ein warmes leckeres Frühstück zu genießen? In meiner perfekten Traumwelt könnte das jeden Morgen so sein. Oh, und einen Cappuccino bitte dazu! Aber leider sieht mein Morgenszenario etwas anders aus… Der Wecker wird zumeist von einem herzlichen “Mamaaaaaaa??!!” abgelöst, bevor ich in die Küche taumel, Flynn seine Milch aufwärme und ein paar Brote schmiere. ABER mit den Ostertagen vor der Tür freue ich mich auf die Gelegenheit, ausgiebig mit der Familie zu frühstücken und lauter Leckereien zu genießen. Für mich dürfen dabei diese Hüttenkäse Pancakes nicht fehlen. Sie sind vollgepackt mit extra viel Protein durch den Hüttenkäse und brauchen keinen Zucker. Der Agavendicksaft übernimmt das Süßen! Und mit etwas Ahornsirup oder frischem Apfelkompott on top, bekommen sie den extra Twist.

Zutaten

- 100 ml - Milch
- 200 gr - Hüttenkäse
- 2 - Eier
- 2 EL - Agavendicksaft
- 150 gr - Mehl
- 2 TL - Backpulver
- -

Zubereitung:

1. Die ersten vier Zutaten (Milch, Hüttenkäse, Eier und Agavendicksaft) in einer Schüssel miteinander vermengen.
2. Das Mehl und das Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen.
3. Nun die trockenen mit den nassen Zutaten zu einem Teig verrühren.
4. Eine Pfanne erwärmen und etwas Butter (ca. 1 TL) oder Öl hineingeben. Nun gleichgroße Teigkleckse mit etwas Abstand in der Pfanne verteilen. (TIP: Zur Teigportionierung eignet sich ein Eisportionierer sehr gut!)
5. Die Pancakes ca. 2 min von beiden Seiten goldbraun backen.
6. Mit Ahornsirup und/oder Apfelkompott servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia