MANGO PANCAKES

für 2 Portionen

ZUTATEN

250 ml Mandelmilch
2 Eier
50 g Butter
90 g Kokosmehl
60 g Reismehl
2 TL Backpulver
1 Pr. Salz
3 Pr. Vanille (aus der Mühle)
2 Prise Zimt
1/2 Mango
Butter zum Braten

ZUBEREITUNG

1. Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier mit der Mandelmilch und dem Vanillemark in einer Rührschüssel verquirlen. Anschließend die Butter unterrühren.

2. In einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver, Salz und Zimt vermischen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in kleine Stückchen schneiden.

3. Die Mehlmischung zu den trockenen Zutaten geben und unterrühren. Anschließend die Mango unterheben.

4. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Mit einer Kelle etwas Teig in die Pfanne geben und die Pancakes nacheinander bei geringer Hitze braten. Die Pancakes wenden sobald die Oberfläche zu stocken beginnt und etwa weitere 5 Minuten braten.

5. Mit Puderzucker bestäubt servieren.