

Pancakes mit Passionsfrucht-Topping

Zubereitungszeit: 20 min.



Eier mit Milch und Zucker verquirlen. Mehl und Backpulver zufügen und zu einem glatten Teig verrühren.



Passionsfrüchte halbieren. Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und mit Honig mischen.



Öl in einer Pfanne erhitzen. Teig portionsweise hineingeben und nacheinander 8 bis 12 Pancakes von beiden Seiten goldgelb backen.



Sahne steif schlagen und mit dem Passionsfrucht-Topping zu den Pancakes servieren.

EINKAUFLISTE FÜR 4 PORTIONEN

2		Eier
150	ml	Milch
2	EL	Zucker
150	g	Weizenmehl
0,5	TL	Backpulver
4		Passionsfrüchte
1	EL	flüssiger Honig
2	EL	Sonnenblumenöl
200	g	Sahne