

Mandel-Schoko-Pfannkuchen

(für 4 Portionen)

Zutaten

150g Mehl 405
1 Pck Backpulver
1 Prise Salz
250ml Mandeldrink
(„Mandelmilch“)
2 Eier
50g gehackte Mandeln
70g weiße Schokolade
2-3 EL Pflanzenöl od.
Margarine

125g Beeren
(z.B. Himbeeren)
Weiße Schokolade

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Salz und Mandelmilch verrühren und verquirlen.

Eier aufschlagen und unter die Masse rühren.

In einer beschichteten Pfanne ohne Fett die **gehackten Mandeln** leicht anrösten.

Weißer Schokolade raspeln und 70g davon mit den **gehackten Mandeln** unter die Pfannkuchenmasse heben.

In der Pfanne etwas **Öl/Fett** erhitzen und aus der Masse 12 kleine Pfannkuchen backen.

Beeren Waschen und trockenschütteln.

Pfannkuchen auf Tellern anrichten und mit weißer Schokoladenraspel und den Beeren garnieren.