



Süße Schoko-Pfannkuchen & Lea's neue Küche

🕒 Preparation time: 25 minutes

👤 Portions: 2

Cooking time: 0 minutes

Total time: 25 minutes

Zutaten für 6 Pfannkuchen (2-3 Portionen)

- 300 g Dinkelmehl (type 630)
- 4 EL [Rohkakao](#)* (15 g)
- 1-2 TL Zimt
- 500 ml Pflanzendrink (z.B. Haferdrink oder Mandeldrink)
- 3 EL Ahornsirup + Ahornsirup zum Garnieren
- 2-3 EL [Kokosöl](#)* oder ein anderes Pflanzenöl
- 3 EL dunkles Mandelmus
- Heidelbeeren und Himbeeren nach Belieben
- Optional: Puderzucker zum Bestäuben
- Optional: [Geschälte Hanfsamen](#)* zum Bestreuen

*Amazon Affiliate Links

Zubereitung (ca. 25 Minuten)

1. Dinkelmehl, Rohkakao, Zimt, Pflanzendrink und Ahornsirup zu einem gleichmäßigen Pfannkuchenteig verrühren, 5 Minuten quellen lassen und nochmals durchrühren.
2. Wenige Tropfen (Kokos-)Öl in einer flachen Pfanne erhitzen und mit einer Schöpfkelle den Teig für einen Pfannkuchen in der Pfanne ausschwenken. Pfannkuchen ca. 2 Minuten anbraten. wenden und nochmals 2 Minuten braten. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Pfannkuchen fertig gebacken sind. Pfannkuchen im leicht geheizten Ofen bis zum Servieren warm halten.
3. Schoko-Pfannkuchen mit Ahornsirup beträufeln, leicht mit Zimt bestäuben und falten. Pfannkuchen mit Mandelmus beträufeln, mit Beeren nach Belieben versehen und mit Puderzucker bestäuben. Wer möchte, serviert sie mit geschälten Hanfsamen.