



# Pancakes mit Birnen-Kompott und Hafercrispy

⌚ Preparation time: 25 minutes  
Cooking time: 0 minutes  
**Total time: 25 minutes**

👤 Portions: 8

## Zutaten für 8 Pancakes

### Für den Teig:

- 250 g Dinkelmehl type 630
- 250 ml Pflanzendrink
- 1 EL Rohrzucker
- 1-2 TL Backpulver
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1 Prise Salz
- Ein neutrales Pflanzenöl zum Ausbacken der Pancakes in der Pfanne

### Für das Birnenkompott:

- 3 Birnen
- Saft von 0,5-1 Zitrone
- 3 EL Agavendicksaft
- 0,5 TL gemahlene Vanille | oder eine Vanilleschote auskratzen und mitkochen
- 0,5 TL Zimt

### Für das Hafercrispy:

- 30 g Margarine | zum Beispiel Bio-Aslan
- 4 gehäufte EL Haferflocken
- 2 EL Rohrzucker

Außerdem: Blaubeeren oder anderes Obst zum Garnieren.

## Zubereitung (ca. 25 Minuten)

1. Für das Kompott, Birnen waschen, mit Schale achteln, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Die Birnenwürfel in einem Topf mit 80-100 ml Wasser, gemahlener Vanille, Zimt, Zitronensaft und Agavendicksaft kurz aufkochen lassen. Danach die Temperatur reduzieren und das Kompott ca. 10-15 Minuten ganz leise köcheln lassen.
2. Für das Hafercrispy die Margarine in einer Pfanne schmelzen lassen. Vier gehäufte EL Haferflocken darin mit Zucker ca. 3 Minuten anbraten. Dabei aufpassen, dass die Haferflocken nicht anbrennen. Die angebratenen Haferflocken zur Seite stellen. Nicht wundern: die Masse wird erst durch das Abkühlen richtig knusprig, kurz davor ist sie etwas "matschig" - das ist also ganz normal.
3. Für die Pancakes alle dafür aufgeführten Zutaten mit einem Schneebesen gut miteinander vermengen. Eine Pfanne mit etwas Pflanzenöl erhitzen. Mit einem größeren Löffel jeweils zwei-drei kleine, runde Teigklocken in die Pfanne geben (je nachdem wie groß die Pfanne ist). Kurz von beiden Seiten anbraten.
4. Jeweils 2-3 Pancakes übereinander schichten, mit Agavendicksaft beträufeln, ein bis zwei Löffel Kompott hinzugeben und die Pancakes mit Hafercrispy und Blaubeeren toppen. Das restliche Birnenkompott, das immer extrem lecker nach Vanille und Zimt duftet, serviere ich zusätzlich in einer Schüssel, so dass jeder nach Belieben Kompott nachnehmen kann.

**Tipp:** Beim Ausbacken der Pancakes einen Teller mit Küchenkrepp bereit stellen und dort die Pancakes kurz abtropfen lassen und überschüssiges Fett ganz leicht abtupfen.