

Mandel-Hüttenkäse-Pfannkuchen

80 g Kaffeesahne

50 g Mandelmehl

2 Eier

200 g Hüttenkäse

100 g Milch

100 g Dinkelmehl

1/2 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

==> Alle Zutaten 15 Sekunden lang im Mixer zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig 30 Minuten stehen lassen, dann noch einmal

==> 15 Sekunden aufmixen.

Schließlich die Pfannkuchen bei mittlerer Hitze in Kokosfett ausbraten.

