



Haferflocken-Pfannenkuchen *Vegetarisch*

ZUTATEN

- 170 Gramm grobe Haferflocken
- 260 ml Wasser
- 1 Apfel
- 2 kleine Bananen
- 1 Birne
- Salz
- 1 TL Zimt
- 1 TL Backpulver
- Ahornsirup
- Walnüsse

Für 2 Portionen

ZUBEREITUNG

1. Pfanne und Topf vorheizen
2. Haferflocken, Salz und Backpulver mit 260 ml Wasser in einer Schüssel mit dem Stabmixer pürieren. Den Teig 2 Minuten ruhen lassen.
3. Apfel kleinschneiden, mit Zimt würzen und in dem Topf mit etwas Wasser dünsten.
4. Banane und Birne klein schneiden.
5. Pro Brot 2 EL Teig von jeder Seite circa drei Minuten braten.
6. Die Pfannenkuchen anrichten, mit dem Obst und den Walnüssen garnieren und mit Ahornsirup süßen.

Viel Freude beim Zubereiten und vor allem Essen!

Zubereitungszeit: circa 15 Minuten