

Oster Pancakes

Zutaten

für die Pankcakes

- 100 ml Milch nach Wahl
- 1 Stk Ei
- 125 gr Dinkelvollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Rapsöl

für den Avocado-Gurken-Aufstrich

- 1 Stk. Avocado
- 1/2 Stk. Gurke
- 1/2 Pkg. Frischkäse
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft

Für das Ei-Topping

- 4 Stk. Osterreier
- Kresse, Salz, Pfeffer, Olivenöl
- 1 Handvoll Blattspinat
- 1 Spritzer Balsamico-Creme

Anleitungen

1. Die Pancakes Zutaten in eine Rührschüssel geben und kurz durchrühren, damit alles gut vermischt ist. Eine Pfanne erhitzen, 1 EL Rapsöl hinzufügen und mit Hilfe eines kleinen Schöpflöffels kleine Pancakes portionieren (bei mir passen 4 Stück in eine Pfanne). Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist. Wenn nötig nochmal Rapsöl in die Pfanne geben.
2. für den Avocado-Gurken-Aufstrich alle Zutaten mitsammen pürieren.
3. Pankcakes auf einem Teller mit jungem, gewaschenen Blattspinat anrichten. Den Aufstrich dann auf die Pancakes geben und die Pancakes mit einem geschälten, geschnittenen Osterei belegen. Salzen, Pfeffern, mit Kresse bestreuen und Olivenöl beträufeln. Fertig.