



## Heidelbeer-Haferflocken-Pancakes

Ergibt: 8 Pancakes

### Zutaten:

100 g Haferflocken

2 TL Backpulver

150 g Skyr

1 Banane

2 Eier

100 g Heidelbeeren

1 TL Öl

einige Tropfen Flavour Drops Vanille

optional: etwas Ahornsirup

### Zubereitung:

1. Haferflocken, Backpulver, Skyr, Banane, Eier und Vanilledrops mit dem Mixer zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
2. Dann 15 Minuten ruhen lassen.
3. Eine beschichtete Pfanne mit ein paar Tropfen Öl einpinseln und erhitzen.
4. Pfannkuchenteig mit einer Soßenkelle hineingeben, bei mir passen immer 3 in die Pfanne. Heidelbeeren auf jeden Pfannkuchen geben und von jeder Seite 1-2 Minuten braten. Die restlichen Pfannkuchen nach und nach in der Pfanne backen.
5. Wenn gewünscht, mit Ahornsirup beträufelt genießen (Punkte nicht eingerechnet).