



Orangen-Schoko-Pancakes

Ergibt: 12 Pancakes

Zutaten:

1 Orange

100 g Skyr

1 Ei (Größe L)

60 g Mehl

1 TL Backpulver

1 EL Erythrit-Puderzucker

2 EL Schokotröpfchen

1 TL Rapsöl

Zubereitung:

1. Die Orange waschen, Schale abreiben und die halbe Orange auspressen. Die andere Hälfte der Orange filetieren.

2. Skyr mit dem Ei und 50 ml Orangensaft gut verrühren, dann Mehl, Backpulver, Orangenabrieb und Puderzucker gut unterrühren. Zum Schluss die Schokotröpfchen unterheben. Dann ein paar Minuten stehen lassen.

3. Das Öl mit einem Pinsel in einer Pfanne verteilen und die Pancakes darin von beiden Seiten goldbraun braten. Mit den Orangenfilets anrichten.