

Zucchini Pancakes



Zutaten für 16 Stück:

Für die Pancakes:

- 300 g Zucchini
- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 250 ml Hafermilch
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- ½ TL Salz
- Öl (zum Braten - besonders lecker ist Kokosöl)

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Halbiere die Zucchini, entferne die Kerne und raspel sie klein.
2. Schlage die Eier und das Salz schaumig.
3. Gib die Zucchini und die Hafermilch hinzu.
4. Mische das Mehl mit Backpulver und Natron in einer Schüssel und rühre es unter die Zucchini-Masse.
5. Backe die Zucchini-Pancakes, indem du löffelweise etwas Teig in eine geölte Pfanne gibst.
6. Serviere sie mit einem leckeren Dip.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

