



Ölz Pancakes mit Griechischem Joghurt & Chia-Beeren-Marmelade

Beeriges Genießer:innen-Frühstück für 2 Portionen



Zutaten

6 Stück Ölz Pancakes
1 Becher Griechisches Joghurt
1 Zitrone
2 EL Chia Samen
500 g Gefrorene Himbeeren & Erdbeeren
2 EL Ahorn Sirup
Mandeln
Getrocknete Erdbeeren
Minze
Wasser

Zubereitungszeit

15 min

1. Gefrorene Himbeeren und Erdbeeren in einer Pfanne mit etwas Wasser zum Köcheln bringen und circa 5 Minuten weich kochen.
2. Große Stücke mit einer Gabel zerkleinern.
3. Die Pfanne von der Hitze nehmen und 2 EL Ahorn Sirup hinzufügen.
4. Nun 2 EL Chia Samen unterrühren und alles abkühlen lassen, um die richtige Konsistenz zu erreichen.
5. In der Zwischenzeit Ölz Pancakes ein paar Minuten in der Pfanne erwärmen.
6. Griechisches Joghurt mit etwas Zitronenzeste verrühren.
7. Pancakes mit Joghurt, Chia-Beeren-Marmelade, Mandeln & getrockneten Erdbeeren anrichten.
8. Etwas Ahorn Sirup und Minze oben drauf und fertig ist das beerige Frühstück, das auch im Winter für ein paar Sommergefühle sorgt.