

# Lieblingsrezept

## Cookie-Pancakes mit Kiwi-Orangensalat



### Zutaten

- 250 g Mehl
- 1 Pk. Backpulver
- 2 EL Zucker
- 4 Eier
- 225 ml Milch
- 175 g Zartbitter-Schoko-Cookies,  
z.B. v. „Bohlsener Mühle“
- 6 Kiwis
- 3 Orangen
- 2 Blutorange
- 2 EL b\* Ahornsirup
- 2-3 EL Zitronensaft
- Rapsöl z. Braten
- Puderzucker
  
- Optional: Eierlikör

### Zubereitung

Mehl, Backpulver und Zucker mischen. Eier und Milch zugeben, alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 15 Minuten quellen lassen.

Die Cookies mit den Händen (oder im Blitzhacker) – nicht zu fein - zerkrümeln.

Kiwi mit dem Sparschäler schälen und in Scheiben schneiden. Orangen so schälen, dass die weiße Haut entfernt wird, vierteln und in Scheiben schneiden. Das Obst in eine Schüssel geben, Ahornsirup und Zitronensaft hinzufügen und den Fruchtsalat vorsichtig mischen.

Die Cookie-Brösel unter den Teig heben.

Das Fett in einer Pfanne erhitzen, den Teig jeweils mit einer kleinen Kelle oder einem Esslöffel in die Pfanne geben und von jeder Seite ca. 3 Minuten goldbraun backen.

Die Pancakes vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und den Fruchtsalat dazu servieren.

(Wenn die Pancakes nicht gerade zum Frühstück verzehrt werden, kann man auch 2-3 EL Eierlikör unter den Fruchtsalat ziehen ☺).



Weitere Rezepte in  
unserem Kochbuch auf  
[bioladen.de/rezepte](http://bioladen.de/rezepte)

*Da, wo es immer gut schmeckt.*

*bioladen* ★