

## **Erdbeerpancakes mit Erdbeersaft**

(von Patrizia K. aus Berlin)

Für ca. 10 Stück

250 g. Weizenmehl  
50 g. Weizenvollkornmehl  
15 g. Backsoda  
1 Prise Salz  
2 Eier  
250 ml Milch  
50 ml Ratio Drink Erdbeersaft ([www.ratiodrink.de](http://www.ratiodrink.de))  
2 EL Rapskernöl ([www.rapskernoel.info](http://www.rapskernoel.info))  
ca. 10 Erdbeeren - kleingeschnitten

### Zubereitung

Alle Zutaten nacheinander in eine Schüssel geben und gut vermischen.  
2 EL Rapskernöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, ca 3 EL Teig pro Pancake in die Pfanne füllen und bei mittlerer Hitze so lange backen bis sich ganz kleine Bläschen bilden. Danach die Pancakes umdrehen und fertig backen, ca. 2 -3 Minuten.  
Mit Ratio Drink Erdbeersaft und Puderzucker servieren. Eventuell auch mit Erdbeeren verzieren.



Guten Appetit!