

So einfach geht's:

Zubereitung für 2-3 Kräuter-Pfannkuchen:

50 g Mischung + 100 ml Milch + 1-2 Eier

- Zutaten mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.
- Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen.
- Eine Kelle Teig hineingeben und gleichmäßig in der Pfanne verteilen, von beiden Seiten goldbraun backen.

Fertig!

**UNSER
TIPP**

In Streifen geschnitten sind die Kräuter-Pfannkuchen eine wunderbare Suppeneinlage!



Ruf an! Für Fragen oder weitere Bestellungen.

Nummer speichern & WhatsApp schreiben

+49 152 2749 2002

Du bekommst:
Rabattcodes, Rezepte, Tipps
und vieles mehr.



Buchweizenpfannkuchen mit Gartenkräutern

ZUTATEN: BUCHWEIZENMEHL (88 %), Kräutermischung (6 %), Weinstein-Backpulver (Backtriebmittel: Natriumcarbonat; Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat; MAISSTÄRKE), getrockneter Schnittlauch (2 %), Meersalz .

500g

Ø Nährwerte je 100 g nach Anleitung zubereitet

Energie	613kJ / 146kcal
Fett	4,9g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6g
Kohlenhydrate	16,5g
davon Zucker	3,0g
Ballaststoffe	1,1g
Eiweiß	8,2g
Salz	0,6g

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei, Gluten, Sellerie und Senf enthalten.

Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt.

Kühl, dunkel und trocken lagern.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

MARCELS BETTER FOOD | Innoport GmbH | Seeholzenstr. 2 b, 82166 Gräfelfing, Deutschland
Kontakt: hallo@marcels.eu

