



## MEIN GENUSS



### Lavendel Pancakes



#### It's a match!

Perfect match! Lavendelblüten sind ein Muss in jeder Süßspeise - Überzeuge dich selbst!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst werden Mehl, Zucker, Natron und Backpulver in eine Schüssel gegeben und zu einer Masse vermengt. Anschließend die **Lavendelblüten** vorsichtig unterheben. In einem anderen Behälter werden die Eier mit der Milch und dem Öl zu einer Flüssigkeit verrührt.
- 2 Die Milchmischung mit der trockenen Masse vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Damit die Pancakes später auch fluffig werden, den Pfannkuchen-Teig für 15 Minuten stehen und quellen lassen.
- 3 Wenn du eine beschichtete Pfanne verwendest, benötigst du kein Öl, Butter oder Margarine. Die Pancakes bei schwacher Hitze in die Pfanne geben.
- 4 Die Pancakes wenden, sobald sich Bläschen und kleine Löcher im Teig gebildet haben. Die Pfannkuchen so lange von beiden Seiten backen, bis beide Seiten goldbraun sind.
- 5 Toppe deine Pancakes ganz klassisch mit etwas Ahornsirup. Auf diese Weise kannst du sie ganz nach Geschmack natürlich süßen! Dazu passen je nach Saison Früchte wie Feigen, Heidelbeeren, Erdbeeren und Bananen.

### Zutaten

150 g Mehl  
2 EL Zucker  
1 TL Natron  
1 TL Backpulver  
2 Eier  
200 ml Milch  
2 EL Öl  
1 TL Vanilleextrakt  
1 TL Lavendelblüten

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 20.10.2026.