

Frühstücks-Pizza

Für drei Portion benötigst du,

- 100g Dinkelflocken
- 50g Proteinpulver Vanille
- 100ml Mandelmilch
- 1Messerspitze Backpulver
- 12 Flavedrops Vanille
- 1 zerdrückte Banane
- 1 EL Chiasamen
- 1 EL Nüsse
- 1 Eier
- 1 EL Rapsöl

Für die Cème.:

- 3 EL Skyr
- 50ml Kokosmilch
- 4 Flavedrops Kokos
- Früchte zum Belegen

Dinkelflocken, Proteinpulver, Chiasamen, Nüsse und Backpulver in eine hohe Schüssel geben und mit einem Pürierstab mahlen. Jetzt das Ei, die zerdrückte Banane, die Flavedrops sowie die Mandelmilch dazu geben und alles gut verrühren. Den Teig in drei Portionen teilen und jeden Teil bei mittlerer Hitze von beiden Seiten für 5 Minuten anbraten. Für die Crème den Skyr, die Kokosmilch und die Flavedrops (Kokos) gut miteinander verrühren. Den Pizzaboden damit bestreichen. Das Obst schnippeln und auf den Pizzen anrichten. Guten Appetit.