

# Pancake Stapel

Für zehn Portionen benötigst du,

- 200g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 großes Ei
- 1 Tüte Vanillezucker
- 2 Prisen Salz
- Nach Bedarf Mandelmilch
- Kokosöl für die Pfanne
- 200g Skyr
- 80g Erythrit
- 200g Erdbeeren
- 

Das Ei trennen. Die restlichen Zutaten (außer Skyr, Erythrit und Erdbeeren) mit dem Eigelb vermengen und zu einem glatten Teig rühren. Das Eiweiß schlagen und unterheben. Backe nun zehn kleine Pancakes in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Hitze.

Für die Crème gibst du den Skyr, das Erythrit und die Erdbeeren in einen Mixer. Die Crème sollte im Anschluss für 10 Minuten ins Gefrierfach. Nun kannst du die Pancakes zusammen mit der Erdbeercreme genießen. Guten Appetit.