

## Dinkelpfannkuchen mit gegrillter Ananas für 4 Personen

½	Ananas	in Scheiben schneiden
2 EL	Kokosöl*	schmelzen und
2 EL	Honig*	dazugeben
		Ananas in diese Mischung geben und zur Seite stellen
250 g	Dinkelmehl	in eine Schüssel sieben und mit
2	Eier	)
2 reife	zerdrückte	)
	Bananen*	) verrühren
1 Schuß	Zitronensaft	)
1 TL	Backpulver	)
1 Pr.	Salz*	)
		und langsam
400 ml	Kokosmilch*	dazu gießen

Mit 3 EL Kokosöl\* in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraune Pfannkuchen backen.

Die Ananasscheiben ebenfalls bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten auf jeder Seite braten.

Pfannkuchen mit Ananasscheiben und 4 EL Crème Fraîche servieren.

Nach Wunsch mit Kokosraspeln und Honig\* dekorieren.

**Tipp:** Der Honig kann bei Bedarf durch Ahornsirup ersetzt werden.

**\* Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**