

Grillcakes.

 **10 Min.**

Vorbereitung

 **20 Min.**

Gesamtzeit

 **leicht**

Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

g Mehl

TL Vanille- o.
Schokoladenpuddingpulver
(z.B. Puda)

TL Backpulver

EL Zucker

1 Prise Salz

Ei(er) (z.B. RespEGGt)

ml Milch

g Sahne

Sonnenblumenöl zum
Einfetten

ml Ahornsirup (z.B. Naturgut)

TL Schokoraspel (z.B. Puda)

TL Puderzucker (z.B. Puda)

1 Für den Teig mischst du Mehl, Puddingpulver, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel.

2 Eier, Milch und Sahne gesellen sich dazu, dann zauberst du mit einem Schneebesen einen gleichmäßigen Teig aus den Zutaten.

3 Die Grillplatte sollte mittlere Hitze haben, dann verteilst du etwas Öl darauf. Pro Grillcake gibst du ca. 3 EL Teig auf die Platte. Nach ca. 2 Min. wenden. Tipp: Möglichst viele Grillcakes auf einmal backen, dann können alle gleichzeitig essen!

4 Heiße Grillcakes auf Tellern verteilen und mit Ahornsirup, Schokoraspeln sowie gesiebttem Puderzucker zudecken – dann nur noch Augen zu und genießen.