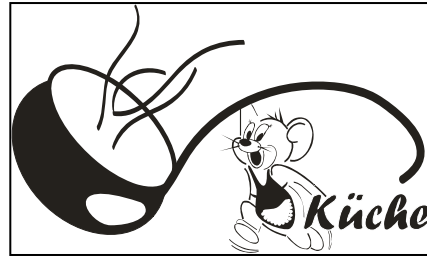


Gänseblümchen- Dinkelpfannkuchen

Zutaten:

1 Handvoll	Gänseblümchen
2 Handvoll	Löwenzahnblätter
1 Tasse	Dinkelvollkornmehl
1,5 Tassen	Milch
1	Ei
1 TL	Honig
1 Prise	Salz
1 TL	Sonnenblumenöl



Zubereitung:

Gänseblümchen und Löwenzahnblätter gründlich waschen und kleinhacken.

Mehl, Milch, Salz und Honig zu einem glatten Teig verarbeiten und die gehackten Wildkräuter hinzufügen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und eine Kelle vom Teig hineingeben.

Den Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Zum Schluss kann man den Pfannkuchen mit Gänseblümchen dekorieren.

Tipp: Das Rezept funktioniert auch ohne Ei.