



Kokos - Pfannküchlein mit Mango - Kiwi Salat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die etwas anderen Pfannküchlein, unbedingt ausprobieren, es lohnt

Zutaten

- Für den Mango - Kiwi Salat:
- 2 Kiwis, geschält in groben Würfeln oder Scheiben
- 1 kleine Mango, geschält, entkernt, in groben Würfeln oder Scheiben
- 2 El Honig
- 2 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- Für die Kokos - Pfannküchlein:
- 250 g Mehl, gesiebt mit 3 gestrichenen Tl Backpulver gemischt
- 3 Tl Zucker
- 4 ganze Eier
- 200 ml Kokosmilch
- 1 Prise Salz
- Butter - oder Butterschmalz zum ausbacken

Zubereitungsart

Schritt1

Mango - Kiwi Salat:

Schritt2

Die Früchte mit Zitronensaft und Abrieb marinieren und mit dem Honig süßen.

Schritt3

Die Kokos - Pfannküchlein:

Schritt4

Zum Mehl den Zucker, die Eier und eine kleine Prise Salz geben und mit der Kokosmilch glatt verrühren.

Schritt5

In einer beschichteten Pfanne die Butter erhitzen und jeweils 1 Esslöffel Teig hinein setze. Von jeder Seite 3 - 4 min. goldgelb backen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Sofort mit dem Mango - Kiwi Salat servieren

Tags: fruchtig, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kokos-pfannkuechlein-mit-mango-kiwi-salat/>