Low Carb Pfannkuchen

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Martina Witzel

Zutaten:
200g Frischkäse (Ich bevorzuge geschmacklich den Fettarmen von Exquisa)
6 Eier
Süße nach eigenem Gusto
45 gr. Eiweißpulver
25 gr. geschmolzene Butter

Zubereitung:
Im Blender Frischkäse und Eier und Süße auf Stufe 1 gründlich mixen.Eiweißpulver (nach eigenem Geschmack, ich habe dafür das champ Protein 90 Vanille) und
geschmolzene Butter langsam während des Mixens durch die Deckelöffnung zufügen. 10 Minuten ruhen lassen.

Bei niedriger Temperatur abbacken (mit etwas Fett zum Ausbacken).

Ergab bei mir 9 große Pfannkuchen, die wir mit meiner LC Schokocreme (Rezept bereits im Blog vorhanden) genossen haben.