

## Südseepfannkuchen

4	Eier
250 ml	Milch
300 – 400 g	Mehl
1 EL	Kokosflocken
1 EL	Zucker
oder	
2 EL	Batida de Coco
½	frische Ananas
1 EL	Kokosflocken
1 EL	weißer Rum oder Batida de Coco
	Marmelade nach Wahl
evtl. etwas	Puderzucker

Aus Eiern, Milch, Mehl, Kokosflocken und Zucker bzw. Batida de Coco den Pfannkuchenteig zusammenrühren. Die Konsistenz sollte relativ flüssig sein, damit die Pfannkuchen schön dünn werden.

Ananas schälen und in Würfel schneiden, mit Kokosflocken und dem Rum bzw. Batida de Coco in einem Topf erhitzen.

Pfannkuchen backen und mit Marmelade besteichen. Eine „Straße“ erhitze Ananas darauf verteilen und Pfannkuchen aufrollen. Bei Bedarf mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!