



Möhren Reibekuchen



Zutaten für 6 Reibekuchen

200 g Möhren
100 g Vollkornmehl
100 g Haferflocken
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
½ TL Zimt
1 Ei

Für das Topping
2 EL Walnusskerne
75 g Joghurt

Zubereitung

Möhren schälen und kleinraspeln. Mit allen Zutaten vermischen.

Pfanne mit wenig Öl einfetten.

Mit einer Kelle Teig nach gewünschter Größe (ca. 0,5 cm dick) in die Pfanne geben und von beiden Seiten 4 Minuten braten.

Tipp: Joghurttopping schmeckt besonders gut dazu!