

# Golly Gee Glutenfreie Pfannkuchen

## Zutaten

1 Ei  
1/4 Tasse Apfelsaft  
1 Esslöffel ungesalzene Butter,  
geschmolzen  
1/4 Tasse Amaranthmehl  
1/4 Tasse Tapiokamehl  
3 Esslöffel Pfeilwurzelmehl 1/4  
Teelöffel gemahlener Zimt 1  
Prise gemahlene Muskatnuss  
1/2 Teelöffel weizenfreies  
Backpulver  
1/4 Teelöffel Salz

## Wegbeschreibung

In einer mittelgroßen Rührschüssel das Ei mit dem Apfelsaft und der geschmolzenen Butter verquirlen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und verrühren.

Erhitzen Sie eine leicht geölte Grillplatte oder Bratpfanne bei mittlerer Hitze. Den Teig auf die Grillplatte gießen oder schöpfen, wobei etwa 1/4 Tasse pro Pfannkuchen verwendet wird. Auf beiden Seiten anbraten und heiß servieren. Dieser Teig muss sofort verwendet werden und kann nicht warten.