

CLARK

# Fluffig VEGANE PANCAKES

★★★★★ (13)

FOTO: KATRIN WINNER / SLOWLY VEGGIE

WhatsApp | Pinterest | Facebook | Print

Arbeitszeit	30 min
Niveau	Einfach

Mit diesem Trick werden deine veganen Pancakes unwiderstehlich fluffig! So wird aus Mehl, Hafermilch und Co. ein köstliches milch- und eifreies Frühstück. Die fruchtige Beerensauce rundet das Ganze wunderbar ab.

Rezept von **Catherina**

ZUTATEN - 12 Pancakes +

FÜR DEN TEIG

150 g	Weizenmehl
1 Pck.	Vanillezucker
1 EL	Zucker oder Agavendicksaft
2 TL	Backpulver
½ TL	Salz
1 EL	Sonnenblumenöl oder geschmolzenes Kokosöl
190 ml	Haferdrink oder jede andere pflanzliche Milch
	Bratöl
	Ahornsirup

FÜR DIE BEERENSAUCE

50 g	Blaubeeren
50 g	Himbeeren
1 EL	Zucker
80 ml	Wasser
1 TL	Speisestärke

## 1. Schritt

150 g Mehl, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Zucker, 2 TL Backpulver, ½ TL Salz, 1 EL Sonnenblumenöl, 190 ml Haferdrink

Alle Zutaten für den Teig in eine große Schüssel geben. Verrühren bis noch vereinzelt einige kleine Mehl-Klumpchen zu sehen sind. Das wirkt erst einmal ungewohnt. Doch nicht abschrecken lassen, denn so werden die Pancakes noch fluffiger.

## 2. Schritt

Bratöl

Einen kleinen Klecks Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. 2 - 3 EL Teig in die Pfanne geben und mit einem Löffel in eine runde Form streichen.

## 3. Schritt

Pancakes bei mittlerer Hitze anbraten. Sobald sich auf der Oberfläche kleine Bläschen bilden und die Ränder fest werden, kann der kleine Pfannkuchen vorsichtig gewendet werden. Dabei sollten die Pancakes nur einmal gewendet werden, da sie sonst schnell ihre Luftigkeit verlieren. Pfannkuchen direkt servieren oder im Backofen warmhalten.

## 4. Schritt

50 g Blaubeeren, 50 g Himbeeren, 1 EL Zucker, 80 ml Wasser

Für die Beerensauce Beerensorten, Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Beeren leicht mit einer Gabel andrücken.

## 5. Schritt

1 TL Speisestärke, 2 EL Wasser, zubereitete Beerenmischung

Speisestärke mit 2 EL Wasser glatrühren und zu der Beerenmischung geben. Alles gut verrühren und 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen bis die Soße etwas andickt.

"It's so fluffy I'm gonna die" - Ich, einfach unverbesserlich

### Rezeptanmerkung

#### PERFEKTE PANCAKES

Für unser Rezeptfoto haben wir die veganen Pancakes in kleinen Tortenringen gebraten. So bekommen sie einen noch gleichmäßigeren Rand. Wenn du Lust hast, probier den kleinen Trick gerne mal aus. Allerdings werden die fluffigen Pfannkuchen auch ohne Tortenring einfach perfekt!

Als Amazon-Partner verdienen wir an qualifizierten Verkäufen

- Rezeptkategorien
- Vegane Rezepte
- Frühstücksrezepte
- Desserts
- Snacks
- Veganes Frühstück
- Veganes Dessert
- Vegane Snacks

## UND NOCH MEHR VEGANE PANCAKES

### Vegane Bananen-Pancakes

★★★★★ | ⌚ 45 min

Kommentare zu Vegane Pancakes (13)

Kommentare lesen oder abgeben

weitere Infos

## DAS KÖNNTE DIR AUCH GEFALLEN

### Veggie Burger

★★★★★

### Rettig

★★★★

SLOWLY VEGGIE // REZEPTE // VEGANE PANCAKES - DAS EINFACHE REZEPT

Nach oben