

# Vegane Pancakes mit Banane

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Teig:

200 g Dinkelmehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
1.9 dl Mandeldrink  
1 ½ dl Mineralwasser, mit  
Kohlensäure  
2 EL Rohrzucker oder brauner Zucker  
150 g Veganes Crème Fraîche  
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Paste  
1 Prise Salz

### Topping:

1 Banane

## 1 Vorbereiten:

Beschichtete Pfanne bereitlegen.

## 2 Teig:

Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig etwa 30 Min. quellen lassen.

Pro Pancake etwa 1 1/2 EL Teig in eine beschichtete erhitzte Pfanne hineingeben. Pancake bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen und herausnehmen. Aus dem übrigen Teig weitere vegane Pancakes backen.

## 3 Topping:

Banane schälen und in schräge Scheiben schneiden. Die veganen Pancakes mit den Bananenscheiben anrichten.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die veganen Pancakes mit Banane nach Belieben mit Ahornsirup, gerösteten Walnüssen und Puderzucker anrichten.