

Vegane Pancakes

2 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
5 g Dr. Oetker Backpulver
30 g Zucker
2 dl Sojadrink (200 ml)
2 TL Zitronensaft
1 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt
50 g Zartbitterschokolade, gehackt

Topping:

50 g Zartbitterschokolade
1 dl Coconut Cream (100 ml)
etwa 100 g Himbeeren
etwa 20 g Pistazien

1 Vorbereiten:

Pfanne bereitstellen.

2 Teig:

Mehl, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben und leicht vermischen. Sojadrink und Zitronensaft miteinander mischen, bis es leicht eindickt.

Die Sojadrink-Mischung und den Vanille Extrakt in die Mehlmischung geben und verrühren, bis ein glatter, dicker Teig entsteht. Die gehackte Schokolade dazugeben und unter den Teig rühren.

1 TL Öl in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erhitzen. 3 grosse Kleckse Teigmischung in die Pfanne geben und 1 - 2 Min. braten lassen, bis Blasen auf der Oberfläche erscheinen. Pancake wenden und weiterbacken lassen, bis beide Seiten goldbraun sind. Mit dem restlichen Teig wiederholen.

Die Pancakes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei sehr geringer Hitze in den Ofen geben, so bleiben die Pancakes schön warm.

3 Topping:

Coconut Cream in einen Topf geben und aufkochen. Schokolade in Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Sobald die Crème kocht, über die Schokolade giessen und 2 Min. ruhen lassen, dann rühren bis die Schokolade geschmolzen ist und es eine schöne glatte Ganache gibt.

Die Pancakes auf zwei Tellern stapeln und mit Himbeeren und Pistazien dekorieren. Die Schokoladen-Ganache darübergiessen und geniessen!

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Es können anstatt Schokostückchen auch Blaubeeren in den Teig gegeben werden.
- Anderes Obst eignet sich auch hervorragend als Topping.