

Vegane Pfannkuchen mit Banane

Lockere Pfannkuchen werden mit Bananen zu einer köstlichen süßen Mahlzeit, die den Gaumen verwöhnt. Mit diesem einfachen Rezept gelingt das garantiert.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Pfannkuchenteig:

200 g Dinkelmehl Type 630
1 TL Dr. Oetker Original Backin
190 ml Mandeldrink
150 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure
2 EL Rohrzucker oder brauner
Zucker
150 g Dr. Oetker Creme VEGA
1 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-
Paste
1 Pr. Salz

Außerdem:

1 Banane

Wie backe ich selber vegane Pancakes mit Banane?:

1 Pfannkuchenteig zubereiten:

Mehl und Backin 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.

2 Pfannkuchen backen:

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

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

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

