

# Veganer 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 Typ 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.

