



Foto: CreatiVegan von Getty Images via canva.com

Veganer Pfannkuchen ohne Ei

ZUTATEN CA. 6 STÜCK

- 400 ml Pflanzendrink, z.B. Haferdrink
- 300 g Mehl, z.B. Dinkelmehl Type 630
- 1 Messerspitze Backpulver
- 200 ml Mineralwasser
- 1 Prise Salz
- optional: Vanillearoma und etwa 2 EL Agavendicksaft
- Öl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Veganen Pfannkuchenteig zubereiten:

Alle Zutaten miteinander vermengen, bis eine homogene Teigmasse entsteht. Optional kannst du ein paar Tropfen Vanillearoma oder etwas Vanillemark hinzufügen.

2. Pfannkuchen backen: Dafür etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Mithilfe einer Kelle oder ähnlichem den Teig portionsweise in die Pfanne füllen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. So lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.