

Vegane Gespenster Pfannkuchen



Gespenster Pfannkuchen Serviervorschlag | Foto
Credit: freepik.com @bondarenko_rimma

Zutaten für etwa 4 Gespenster

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

Hilfsmittel:

- Pfanne und Herdplatte
- Kochlöffel
- Schüssel
- Schneebesen
- ggf. Kelle
- Wasserbad mit Topf, um die Schokolade zu schmelzen
- Zahnstocher oder Löffel

Abkürzungen: g = Gramm | ml = Milliliter

Zubereitung

- 1.** Alle Zutaten miteinander vermengen, bis ein Teig ohne Klumpen entsteht. Optional kannst du ein paar Tropfen Vanillearoma oder etwas Vanillemark hinzufügen.
- 2.** Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Mithilfe einer Kelle den Teig portionsweise in die Pfanne füllen und dabei versuchen Gespensterformen zu bilden. Keine Panik, die Gespenster müssen nicht perfekt sein. Von beiden Seiten goldbraun ausbacken. So lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
- 3.** Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mithilfe eines Löffels oder einem Zahnstocher Augen und Mund auf die gebackenen Gespenster Pfannkuchen malen.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken