

Spinnennetz Pfannkuchen ohne Ei



Serviervorschlag | Foto Credit: freepik.com
@elenashashkina

Zutaten für etwa 2 bis 5 Spinnennetze

- 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

Hilfsmittel:

- Dosierflasche
- Pfanne und Herdplatte
- Kochlöffel
- Schüssel
- Schneebesen
- Pfannenwender

Abkürzungen: g = Gramm | EL = Esslöffel | 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. Den fertigen Pfannkuchenteig in eine Dosierflasche füllen.

2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Mithilfe der gefüllten Dosierflasche ein Spinnennetz in die Pfanne malen/gießen und bei mittlerer Hitze ausbacken. Keine Panik, die Spinnennetze müssen nicht perfekt sein. Von beiden Seiten goldbraun ausbacken. So lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit

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