

Vegane Pancakes

150 g Weizenmehl
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Zucker oder Agavendicksaft
2 TL Backpulver
½ TL Salz
1 EL Sonnenblumenöl
190 ml Haferdrink oder jede andere pflanzliche Milch
Ahornsirup
Bratöl

Alle Zutaten für den Teig in eine große Schüssel geben. Verrühren bis noch vereinzelt einige kleine Mehl-Klumpchen zu sehen sind.



Ein bisschen Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. 2 - 3 EL Teig in die Pfanne geben und glatt streichen.

Pancakes bei mittlerer Hitze anbraten. Sobald sich auf der Oberfläche kleine Bläschen bilden und die Ränder fest werden, kann der kleine Pfannkuchen vorsichtig gewendet werden. Dabei sollten die Pancakes nur einmal gewendet werden, da sie sonst schnell ihre Luftigkeit verlieren.



Pancakes direkt mit Ahornsirup servieren oder im Backofen warmhalten.

