

## Pancakes vegan von lilifee

Mengen für 10 Personen

Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker mischen, eine Mulde formen. Flüssigkeit und Eier in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Bratbutter oder Bratcrème in einer Bratpfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel portionenweise so viel Teig in die heisse Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen, warm stellen.

Toppings:

- Ahornsirup
- Nutella/Ovo Crunch
- Konfiture
- Kompott (Apafel, Zwetschgen)
- Heidelbeeren in den Teig geben

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2017\\_DIVE\\_05/pancakes/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2017_DIVE_05/pancakes/)

300 g Weismehl	
3.0 TL Backpulver	
* 2 g Salz	
25 g Zucker	(10g Zucker = 1 EL)
* 6 g Vanillezucker (8g)	
3.0 dl Hafermilch	(alternativ auch verdünntes Joghurt möglich)
3.0 dl Ahornsirup	als Topping
800 g Beeren (gefroren)	

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g