

# Pancakes vegan von lilifee

Mengen für 45 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/)

1.35 kg Weismehl	
13.5 TL Backpulver	
1.8 TL Salz	
113 g Zucker	(10g Zucker = 1 EL)
3.375 Stück Vanillezucker (8g)	
1.35 Liter Hafermilch	(alternativ auch verdünntes Joghurt möglich)
1.35 Liter Ahornsirup	als Topping
3.6 kg Beeren (gefroren)	