



VEGANE MANDELBUTTER-PFANNKUCHEN



Für 8-9 Personen

ZUTATEN

für die gebackenen Kirschen:

400 g frische oder gefrorene Kirschen, entsteint und halbiert (man kann auch frische und gefrorene Kirschen mischen)
4 EL hellbrauner Zucker
1 TL Vanillepaste

für die

Mandelbutter-Pfannkuchen:

210 g Weizenmehl (Type 405)
3 EL hellbrauner Zucker
1 EL Backpulver
½ TL Salz
300 ml Mandelmilch
80 g Mandelbutter
1 EL Zitronensaft
1 TL Vanilleextrakt
¾ TL Kokosöl zum Kochen

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und die Kirschen darauf verteilen. Die Kirschen mit Zucker süßen, Vanillepaste untermischen.

Bei niedriger Dampfzugabe im Backofen 12-14 Minuten backen, bis die Kirschen weich werden und anfangen zu saften. Backblech aus dem Backofen nehmen.

Für den Pfannkuchen-Teig Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel verrühren. Mandelmilch, Mandelbutter, Zitronensaft und Vanilleextrakt dazugeben. Mit einem Schneebesen gut vermischen, bis der Teig glatt ist.

Teppanyaki auf dem Induktionsfeld erhitzen und bei mittlerer Hitze erwärmen. ¼ Teelöffel Kokosöl darauf schmelzen und mit einem Pinsel über die gesamte Fläche verteilen.



VEGANE MANDELBUTTER-PFANNKUCHEN

ZUTATEN

zum Servieren:

4 EL veganer Vanillejoghurt
2 EL Agavendicksaft
16 frische Kirschen

ZUBEREITUNG

Einen kleinen Schöpfer Pfannkuchenteig auf das Teppanyaki geben und den Mini-Pfannkuchen 1-2 Minuten backen, bis die Ränder anfangen, sich abzuheben. Umdrehen, auch die zweite Seite 1-2 Minuten backen. Mit dem restlichen Teig 7-8 Pfannkuchen ausbacken. Das Teppanyaki immer wieder neu mit Kokosöl einpinseln. Man kann die Pfannkuchen auf niedriger Hitze im Backofen oder der Wärmeschublade warm halten.

Pfannkuchen stapeln. Vanillejoghurt, gebackene Kirschen und den ausgetretenen Kirschsafft auf die Pfannkuchen geben.

Mit Agavendicksaft besprenkeln und mit frischen Kirschen dekorieren.