



COOKING PASSION SINCE 1877

VEGANSKE MANDELPANNEKAKER MED KIRSEBÆR



8-9 pannekaker

INGREDIENSER

KIRSEBÆR

400 g frosne eller ferske kirsebær,
uten sten og delt i to
4 ss brunt sukker
1 ts vaniljepasta

PANNEKAKER

210 g mel
3 ss brunt sukker
1 ss bakepulver
½ ts salt
300 ml mandelmelk
80 g mandelsmør
1 ss sitronsaft
1 ts vaniljeekstrakt eller vaniljepasta
Kokosolje

TOPPING

4 ss vegansk vaniljeyoghurt
2 ss agavesirup
16 ferske kirsebær

TILBEREDNING

Sett ovnen på 180°C varmluft. Forbered en bakeplate med bakepapir og spre kirsebærene på bakeplaten. Strø på sukker og vaniljepastaen. Bland sammen. Plasser i ovnen og tilsett damp (lav intensitet) i 12-14 minutter til de er myknet og begynt å slippe saften sin. Fjern fra ovnen.

I mellomtiden kan du forberede pannekakerøren. Bland sammen mel, sukker, bakepulver og salt i en stor bolle. Tilsett mandelmelk, mandelsmør, sitronsaft og vanilje. Bland sammen med en visp.

Varm opp en stekepanne til middels temperatur og fordel litt kokosolje. Pensle den utover hele stekeflaten når den er smeltet.

Hell en passe mengde pannekakerøre i pannen. Røren skal holde til 8-9 pannekaker. Stek i 1-2 minutter, til pannekakene begynner å boble i kantene. Snu pannekakene og stek på andre siden i ytterligere 1-2 minutter. Gjenta til alle pannekakene er stekt. Husk å ha olje i pannen hver gang. Du kan med fordel holde pannekakene varme i ovnen på lav varme mens du steker resten.

Legg pannekakene på en tallerken. Topp med vaniljeyoghurt, ristede kirsebær og kirsebærsaften fra platen. Drypp litt agavesirup og server med ytterligere noen ferske kirsebær.