



COOKING PASSION SINCE 1877

VEGANSKE MANDELPANDEKAGER MED KIRSEBÆR



8-9 pandekager

INGREDIENSER

KIRSEBÆR

400 g frosne eller friske kirsebær,
uden sten og skåret i halve
4 spsk puddersukker
1 tsk vaniljepasta

PANDEKAGER

210 g hvedemel
3 spsk puddersukker
1 spsk bagepulver
1/2 tsk salt
300 ml mandelmælk
80 g mandelsmør
1 spsk citronsaft
1 tsk vaniljeekstrakt eller vaniljepasta
Kokosolie

TOPPING

4 spsk vegansk vaniljeyoghurt
2 spsk agavesirup
16 friske kirsebær

TILBEREDNING

Sæt ovnen på 180°C varmluft. Forbered en bageplade med bagepapir og bred kirsebærrene ud på bagepladen. Strø sukkeret over og fordel vaniljepastaen. Bland sammen. Sæt i ovnen og slå damp til (lav intensitet) i 12-14 minutter, til de er bløde og begynder at slippe saften. Fjern fra ovnen.

I mens kan du forberede pandekagedejen. Bland mel sammen med sukker, bagepulver og salt i en stor skål. Tilsæt mandelmælk, mandelsmør, citronsaft og vanilje. Pisk sammen.

Varm en stegepande op til middelhøj temperatur og fordel lidt kokosolie over hele stegepladen, når den er smeltet.

Hæld ca. 1/3 kop pandekagedej på panden ad gangen. Dejen skal række til 8-9 pandekager. Bag i 1-2 minutter, indtil pandekagerne begynder at boble i kanterne. Vend pandekagerne og bag dem på den anden side i yderligere 1-2 minutter.

Gentag indtil alle pandekagerne er bagt. Husk at smøre panden mellem hver pandekage. Du kan med fordel holde pandekagerne varme i ovnen på lav varme undervejs.

Anret pandekagerne på en tallerken. Top med vaniljeyoghurt, de ristede kirsebær og kirsebærsaften fra pladen. Dryp lidt agavesirup over og server med et par friske kirsebær som pynt.