



# VEGANE MANDELBUTTER-PALATSCHINKEN



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-Palatschinken:

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 Palatschinken-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-PALATSCHINKEN

### ZUTATEN

#### zum Servieren:

4 EL veganer Vanillejoghurt  
2 EL Agavendicksaft  
16 frische Kirschen

### ZUBEREITUNG

Einen kleinen Schöpfer Palatschinkenteig auf das Teppanyaki geben und den Mini-Palatschinken 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 Palatschinken ausbacken. Das Teppanyaki immer wieder neu mit Kokosöl einpinseln. Man kann die Palatschinken auf niedriger Hitze im Backofen oder der Wärmeschublade warm halten.

Palatschinken stapeln. Vanillejoghurt, gebackene Kirschen und den ausgetretenen Kirschsafte auf die Palatschinken geben.

Mit Agavendicksaft besprenkeln und mit frischen Kirschen dekorieren.