

Vegane Roggen-Pancakes

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Mit Haferdrink und Agavendicksaft zu einem dickflüssigen Teig verrühren.

- 2 -

Beschichtete Pfanne mit Kokosöl erhitzen. Teig mit einer Kelle portionsweise in die Pfanne geben und zügig zu handflächengroßen Küchlein ausstreichen. Pancakes von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 3 -

Für das Topping Pfirsich halbieren, entsteinen und in Scheiben schneiden. Warme Pancakes nach Belieben mit Soja-Joghurtalternative Kokos, Pfirsich, Brombeeren, Buchweizen und Agavendicksaft garnieren.

Zutaten für 1 Portion

Für die Pancakes

- 100 g Roggen Vollkornmehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise(n) Salz
- 150 ml Alpro Haferdrink Original
- 1 Esslöffel Agavendicksaft
- 1 Teelöffel Kokosöl

Für das Topping

- 1 Esslöffel Alpro Soja-Joghurtalternative Kokos
- 1 Pfirsich
- 1 Handvoll Brombeeren
- 1 Teelöffel Buchweizen
- 1 Esslöffel Agavendicksaft

Mit frisch gebackenen Pancakes kann der Tag einfach nur gut werden. Ganz ohne Ei und Milchprodukte in der Pfanne ausgebacken, machen die fluffigen, warmen Küchlein mit cremigem Topping jeden Genießer freiwillig zum Frühaufsteher - sogar am Wochenende.

- 1 -

Für die Pancakes Vollkornmehl und Backpulver mischen.