

Vegane Mohn-Zitronen Pancakes



Rezept



Vegan



Enthält Gluten



Enthält Soja



Nussfrei



Sesamfrei



Zubereitung: 10 min



Ziehen: 10 min



Bratzeit: 10 min



Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

Menge für 6 Pancakes

- 150 ml Sojadrink
- 1 EL Apfelessig
- 150 g Mehl (Weizen oder Dinkel Typ 630)
- 1 TL Backpulver
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Mohn
- 1 unbehandelte Zitrone (Saft & Abrieb)
- 1 EL Kokosöl zum Braten

Topping

- Ahornsirup (oder anderer Sirup)

Zubereitung

1. Den Apfelessig und den Sojadrink in einer Schüssel ca. 5 min ziehen lassen, bis vegane Buttermilch entstanden ist.
2. In der Zwischenzeit das Mehl mit dem Backpulver, dem Vanillezucker, dem Salz und dem Mohn in einer weiteren Schüssel zusammen mischen.
3. Die Zitronenschale abraspeln und den Saft auspressen. Dann zusammen mit der Sojadrinkmischung mit in die Schüssel mit der Mehlmischung geben und zu einem Teig verrühren. Diesen noch einmal 5 min ruhen lassen.
4. Das Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Je ca. eine Kelle Teig pro Pancake hineingeben und von beiden Seiten goldbraun braten.
5. Zum Servieren beliebig toppen.



www.francialexa.de



[francialexa](https://www.instagram.com/francialexa)



[Franci Alexa](https://www.youtube.com/channel/UCFrancialexa)



FRANCI ALEXA | 2021