

Vegane Pfannkuchen

Zutaten für 6 Pfannkuchen:

500ml pflanzliche Milch

250g Mehl

1 Priese Salz

4 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

1 TL Backpulver

zum Braten vegane Margarine, Öl oder Ähnliches

Zubereitung:

Pflanzliche Milch, Mehl, Zucker, Vanillezucker und Backpulver in eine Schüssel geben und verrühren.

Nun ist der Teig fertig und Ihr könnt anfangen die Pfannkuchen zu backen.

Dafür benötigt ihr eine Pfanne, etwas Öl (oder Ähnliches), eine Kelle und einen Pfannenwender.

Gebt etwas Öl in die Pfanne und erhitze diese auf mittlerer Stufe (ggf. etwas höher).

Jetzt könnt Ihr eine Kelle Teig hinzugeben. Achtet bei der Menge auf die Größe eurer Pfanne.

Die Pfannkuchen für ein paar Minuten von beiden Seiten backen.

Belegt eure Pfannkuchen nach Belieben.

Guten Appetit!