

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Pfannkuchen

Zutaten

140 g
Dinkelmehl, hell
140 g
Dinkel-Vollkornmehl
0.5 l
Hafermilch/Reismilch/Sojamilch
1 Prise
Salz
1 Msp
Kurkuma
0.5 TL
Backpulver

Bratöl

Zubereitung

Zutaten bis auf das Kurkuma zu einem flüssigen Teig verrühren. Kurkuma in etwas Bratöl kurz anschwitzen, dann mit etwas Wasser versprudeln und in die Teigmasse einrühren. Den gesamten Teig etwa zehn Minuten rasten lassen. Eine Pfanne mit ein wenig Bratöl erhitzen, den Rührteig mittels Schöpfer ca. 3mm dick auftragen und beidseitig herausbacken. Die Pfannkuchen jetzt nach Lust und Laune, deftig oder süß füllen.

Zusatzinfo:

Ergibt 8 Pfannkuchen.

Rezeptgruppe: Haupt,Dessert.

Dieses Rezept von *Christoph Stertak* wurde eingetragen von: *vegan.at* / 2011-08-19 02:39:49

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2011

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2011&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>