



Pancakes vegan von lilifee

Mengen für 36 Personen

Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker mischen, eine Mulde formen. Flüssigkeit und Eier in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Bratbutter oder Bratcrème in einer Bratpfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel portionenweise so viel Teig in die heisse Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen, warm stellen.

Toppings:

- Ahornsirup
- Nutella/Ovo Crunch
- Konfiture
- Kompott (Apafel, Zwetschgen)
- Heidelbeeren in den Teig geben

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2017_DIVE_05/pancakes/

1.08 kg Weismehl	
10.8 TL Backpulver	
1.44 TL Salz	
90 g Zucker	(10g Zucker = 1 EL)
2.7 Stück Vanillezucker (8g)	
1.08 Liter Hafermilch	(alternativ auch verdünntes Joghurt möglich)
1.08 Liter Ahornsirup	als Topping
2.88 kg Beeren (gefroren)	