

Blaubeerpfannkuchen

ca. 7-8 Pfannkuchen, ca. 17-18 cm Durchmesser

Zutaten:

210 g Mehl
20 g (4 EL)
Kichererbsenmehl
2 EL Zucker
1 Prise Salz
360 ml Sojamilch
1 EL Öl
1/2 TL Backpulver
60 ml Wasser
Öl zum Backen

Blaubeeren aus dem
Glas und Zucker zum
servieren

Mehle, Zucker, Salz, Sojamilch und Öl zu einem klümpchenfreien Teig verrühren und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Etwas Öl in eine große beschichtete Pfanne geben und die Pfanne erhitzen.

Backpulver und Wasser in den Teig rühren und Teig mit einer Kelle dünn in der Pfanne verteilen. dabei die Pfanne leicht schief halten und etwas drehen.

1-2 Minuten bei mittlerer Hitze backen, dann wenden und die andere Seite backen. Hinweis zum ersten Wenden: Der äußere Rand sollte ganz leicht gebräunt, der Teig auf der Oberfläche aber noch nicht ganz durch sein.

Mit Blaubeeren und Zucker servieren

© www.seitanismymotor.com 2014. Alle Rechte vorbehalten.

Permalink zum Artikel (bitte immer angeben):

<http://seitanismymotor.com/de/2014/09/german-blueberry-pancakes/>

German Blueberry Pancakes

7-8 pancakes, diameter 17-18 cm

Ingredients:

210 g (1/34 cups) flour
20 g (1/4 cup) chickpea flour
2 tablespoons sugar
1 generous pinch salt
360 ml (2 1/2 cups) soy milk
1 tablespoon oil
1/2 teaspoon baking powder
60 ml (1/4 cup) water
oil for frying

canned blueberries and sugar for serving

In a large bowl combine flours, sugar, salt, soy milk and oil. Whisk until no lumps are left and let the batter rest for 30 minutes.

Add oil to a large pan and heat to medium heat.

Whisk baking powder and water into the batter and use a ladle to pour into the pan. Tilt the pan so the batter spreads evenly. You want the pancake as thin as possible, but thicker than a crêpe.

Fry for 1 or 2 minutes. When the edges start to brown but the centre is still a bit wet, turn the pancake around and bake the other side, also for 1-2 minutes.

Serve with canned blueberries and sugar.