SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Vegane Schoko-Beeren-Palatschinken

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Für die Palatschinken

200 g Mehl

3 EL Maisstärke

1 EL Kristallzucker

0.25 TL Salz

2 TL Kokosöl

250 ml Haferdrink

200 ml Mineralwasser

Zum Füllen & Dekorieren

1 EL Violife Vioblock

1 Pack Violife Cocospread

3 EL Puderzucker

Etwas Himbeeren und Erdbeeren

-

1. Mehl, Maisstärke, Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen.

2. Kokosöl, Haferdrink und Wasser hinzufügen. Mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.

3. Den Vioblock in einer Pfanne erhitzen.

4. Mit einer Schöpfkelle eine Kelle Teig in die Pfanne geben und die Pfanne kurz in jede Richtung schwenken, um den Teig zu verteilen. Die Palatschinke von beiden Seiten etwa 1-2 Minuten bräunlich ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und mit dem restlichen Teig wiederholen.

5. Palatschinken mit Violife Cocospread, Beeren und der veganen Alternative zu Sahne servieren. Je nach Belieben mit Puderzucker oder Keksen garnieren.