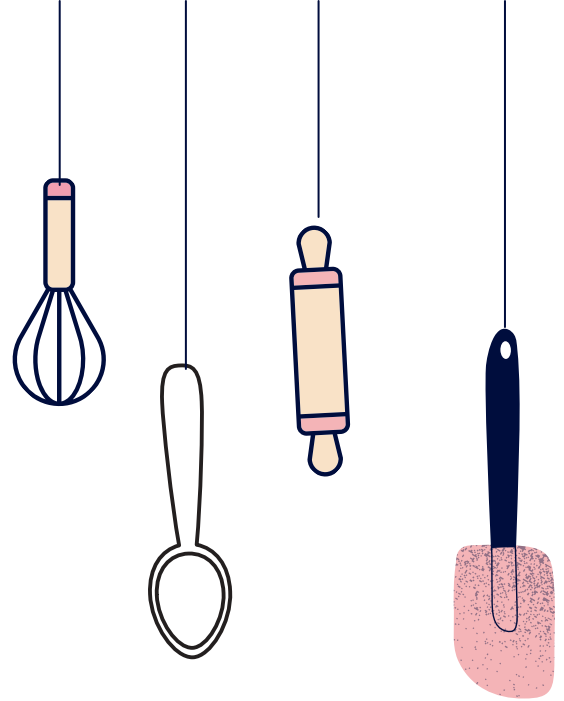


# VEGANE BLINIS



## ZUTATEN

- 120 G BUCHWEIZENMEHL
- 1 TL BACKPULVER
- 50 ML PFLANZENÖL
- 100 ML PFLANZL. MILCH
- 20 ML SPRUDELWASSER
- EINE PRISE SALZ
- CA. 80 ML AQUAFABA

## ZUBEREITUNGSZEIT

20 MIN.

## SCHWIERIGKEITSGRAD

EINFACH



## ZUBEREITUNG

BUCHWEIZENMEHL & BACKPULVER IN EINER SCHÜSSEL VERMISCHEN. AQUAFABA MIT SALZ STEIF SCHLAGEN & BEISEITE STELLEN. PFLANZENÖL & MILCH VERQUIRLTEN UND NACH & NACH BUCHWEIZENMEHL MIT BACKPULVER UNTERRÜHREN. SPRUDELWASSER UNTERRÜHREN. AQUAFABA LANGSAM UNTER DIE BUCHWEIZENMASSE HEBEN. TEIG 15 MIN. ZIEHEN LASSEN.

IN EINER PFANNE ETWAS ÖL ERHITZEN. MIT EINEM ESSSLÖFFEL PORTIONSWEISE DEN TEIG IN DIE PFANNE FÜLLEN & BRATEN LASSEN, BIS SICH KLEINE LUFTBLÄSCHEN AUF DER OBERFLÄCHE BILDEN. PFFANNKUCHEN WENDEN & WEITERE 2 MINUTEN BRATEN.

MIT TOPPING NACH WAHL SERVIEREN, Z.B. MANDELMUS & HIMBEEREN.