



BASF

We create chemistry

Buchweizen-Pancakes



20 Minuten



4 Personen



vegan

Zutaten

- 120 g Buchweizenmehl
- 200 ml Pflanzendrink
(z.B. Hafer-, Soja- oder Mandeldrink)
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Apfelessig
- Rapsöl

Zubereitung

- 1) Buchweizenmehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und Pflanzendrink, Essig unter Rühren hinzufügen.
- 2) Anschließend die Pancake-Masse mithilfe von zwei Esslöffeln in eine beschichtete, mit Öl benetzte Pfanne geben und auf mittlerer Stufe zu ca. 5 cm großen Pancakes goldbraun ausbacken.
- 3) Die Masse ergibt ca. 12 Pancakes.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte



Unser Küchentipp

Getopft mit einem bunten Obstsalat und etwas Ahornsirup oder Agavendicksaft schmeckt das Frühstück herrlich frisch!

