

Dinkel Pancakes mit Vanille-Sekt-Erdbeeren



Zutaten für 4 Personen

800 g Tiefgefrorene Erdbeeren

920 g Glattes Dinkelmehl

800 ml Erdbeersaft

400 ml Henkell Blanc de Blancs Sekt

1440 ml Kokosmilch (oder Hafermilch)

8 TL Maisstärke

4 TL Vanillepaste

12 TL Backpulver

8 EL Leinsamen (geschrotet)

12 EL Heißes Wasser

8 EL Kokosöl

12 EL Kristallzucker

Halber TL Natron

Mark von 1 Vanilleschote

Anleitung

Du willst den Tag mit einem besonderen Genuss beginnen und das Frühstück zu einem Fest machen? Du magst es zum Frühstück gerne süß, möchtest aber nicht sündigen? Dann haben wir für dich das perfekte vegane Dinkel-Pancake Rezept mit dem gewissen Prickeln ? unserem Henkell

Blanc de Blancs Sekt!

Wir fangen mit dem Vanille-Sekt-Erdbeeren Sirup an. Zuerst lässt du die tiefkühlgefrorenen Erdbeeren auftauen und schneidest sie dann klein. Den Erdbeersaft, den Henkell Blanc de Blanc Sekt (70 ml) und das Vanillemark kochst du gemeinsam auf. Anschließend rührst du die Maisstärke mit einem Schluck Erdbeersaft glatt und gibst ihn hinzu. Sobald der Sirup aufkocht, nimmst du ihn vom Herd und rührst die Erdbeeren unter. Nur noch ein wenig ziehen lassen ? fertig!

Für die Dinkel-Pancakes verrührst du die Leinsamen mit heißem Wasser und lässt sie 10 Minuten quellen. Inzwischen vermengst du die Kokosmilch, das Kokosöl, den Sekt (30 ml) und die Vanillepaste. Auch Mehl, Backpulver, Natron und Zucker werden miteinander verrührt. Nun rührst du noch die Leinsamen und die Kokosmilchmischung unter. Jetzt den Teig nur noch 10 Minuten ruhen lassen.

In einer Pfanne erhitzt du ein wenig Öl, um dann den Teig portionsweise einzugießen. Die Pancakes werden dann bei mäßiger Hitze beidseitig goldbraun gebacken. Jetzt nur noch die Pancakes noch heiß mit den Vanille-Erdbeeren servieren.

Wahlweise können die tiefgefrorenen Erdbeeren auch mit saisonalem Obst, wie beispielsweise Feigen, serviert werden.

Um das Rezept abzurunden, darf natürlich der perfekter Begleiter zum Anstoßen nicht fehlen: Ein Glas vom veganen Sekt Henkell Blanc de Blancs. Mit dem Duft nach Goldapfel, Williams-Birnen und Citrus ergänzt der fruchtig-prickelnde Cuvée die leckeren Pancakes hervorragend.