

REZEPT

MAGISCHE BLAUBEER-MANGO-PANCAKES (vegan)



Bildunterschrift: Franziska Gräfin Fugger von Babenhausen liebt magische Blaubeer-Mango-Pancakes zum Frühstück
Fotocredit: MEGGLE GmbH & Co. KG



Bildunterschrift: Magische Blaubeer-Mango-Pancakes
Fotocredit: MEGGLE GmbH & Co. KG

(FÜR 4 PORTIONEN)

Für den Teig:

- 100 g Mandeln (gemahlen)
- 150 g glutenfreies Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Backpulver
- 200 ml Kokosmilch
- 200 g frisches Mangofruchtfleisch
- 1 reife Banane
- ½ TL Bourbon-Vanille (gemahlen)
- 50 g MEGGLE „Die Vegane“ (Zimmertemperatur)
- 1 EL Kokosblütenzucker
- 2 EL Ahornsirup (+ etwas mehr zum Beträufeln)
- 100 g frische Heidelbeeren

Zum Ausbacken:

- etwas MEGGLE „Die Vegane“ für die Pfanne

Für das Topping:

- 3 - 4 Mangoscheiben
- 1 Handvoll Heidelbeeren

Zubereitungszeit:

45 Minuten

Schwierigkeitsgrad:

Einfach



ZUBEREITUNG

1. Mandeln in eine Rührschüssel geben. Das Mehl darauf sieben, Salz und Backpulver zugeben und alles gut vermischen.
2. Die übrigen Teigzutaten bis auf die Heidelbeeren am besten mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse verarbeiten und mit einem Schneebesen unter die Mehlmischung rühren. Die Heidelbeeren vorsichtig unterheben. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.
3. Eine Pfanne mit Antihaftbeschichtung auf mittlerer Hitze erwärmen und ca. 1/2 TL „Die Vegane“ von MEGGLE darin schmelzen. Vorsicht mit der Hitze, die Pfannkuchen sollten nicht zu dunkel werden. 1 EL Teig pro Pfannkuchen in die Pfanne geben, den Deckel daraufsetzen und 1–2 Minuten backen. Sobald kleine Bläschen im Teig hochkommen, die Pfannkuchen umdrehen, erneut den Deckel daraufsetzen und ca. 1 Minute weiterbacken. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.
4. Die fertigen Pfannkuchen auf Servierteller stapeln. Heidelbeeren und Mangostücke um den Tellerrand legen. Ca. 1 TL „Die Vegane“ von MEGGLE auf den obersten Pfannkuchen geben (oder nach Bedarf auch auf einzelne Pfannkuchen, falls sie nicht als Turm serviert werden) und Ahornsirup darüber träufeln. Nach Belieben mit extra Mangoscheiben und Heidelbeeren anrichten.

TIPP von der Gräfin: Auch zum Niederknien mit frischen Erdbeeren und Bananen.

Über MEGGLE

Das Erfolgsrezept von MEGGLE lautet seit über 130 Jahren: Tradition, Qualität und ständige Innovationen. Als kleine Käserei wurde das Unternehmen von Josef Anton Meggle I. bei Wasserburg in der Nähe von München gegründet und zählt heute zu den renommiertesten Herstellern von Milcherzeugnissen in Europa. Die Markenprodukte werden auch in Nord- und Südamerika und im asiatischen Raum vertrieben. Mit ca. 2.500 Mitarbeitern, darunter ca. 1.000 in Wasserburg, produziert die MEGGLE-Gruppe qualitativ hochwertige Milch-, Käse-, Sahne- und Joghurtprodukte sowie Butter, Butterspezialitäten und gefüllte Baguettes für End- und Großverbraucher. Darüber hinaus werden Milchtrockenprodukte als Spezialerzeugnisse für die internationale Pharma- und Lebensmittelindustrie hergestellt. Stets dem Fortschritt verpflichtet, konnte MEGGLE 2020 einen Umsatz von über 950 Millionen Euro erwirtschaften. Trotz des internationalen Erfolgs zählt die Heimat: Der Hauptfirmensitz von MEGGLE befindet sich nach wie vor im oberbayerischen Wasserburg am Inn.



Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

MEGGLE GmbH & Co. KG, Megglestraße 6-12, 83512 Wasserburg am Inn

Christina Markmann, Telefon: +49 8071 73 - 702, E-Mail: christina.markmann@meggle.com