



Pfannkuchen im Raclette

400 g	Weizenmehl 1050 oder Vollkorn
400 ml	Sojamilch
100-150ml	kohlensäurehaltiges Mineralwasser
1 Msp	Vanille
1 Prise	Zimtpulver
2 EL	Apfelmus
1 EL	Apfelessig
1 Tüte/n	Weinsteinbackpulver
	Rapsöl für das Raclettepfännchen

Obst zum Belegen, z.B. Beeren, Banane

- Alle Zutaten miteinander vermischen. Den Teig 10 Minuten ausquellen lassen, eventuell noch etwas Wasser oder Mehl hinzufügen.
- Etwas Öl ins Pfännchen geben und etwas Teig einfüllen.
- Mit dem Obst belegen und goldbraun backen.