

Milch- und glutenfreie 'Buttermilchpfannkuchen'

Zutaten

1 Tasse süßes Reismehl
2 Teelöffel Backpulver 1/2
Teelöffel Backsoda
1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
(optional)
1/2 Teelöffel
Salz 2 Eier,
verquirlt
1 1/4 Tasse
Sojajoghurt 1/4
Tasse Reismilch
2 Esslöffel Pflanzenöl

Wegbeschreibung

Reismehl, Backpulver, Backnatron, Zimt und Salz in eine Schüssel sieben. In einer anderen Schüssel die verquirlten Eier, den Sojajoghurt, die Reismilch und das Öl verrühren und zu der Mehlmischung geben. Kurz umrühren, bis alles gut vermischt ist.

Erhitzen Sie eine leicht geölte Grillplatte oder Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze. Etwa 1/4 Tasse Teig pro Pfannkuchen auf die erhitzte Grillplatte geben und 1 bis 2 Minuten backen, bis sich Blasen an der Oberfläche bilden.

Den Pfannkuchen umdrehen und weitere 1 bis 2 Minuten backen, bis der Pfannkuchen auf beiden Seiten goldbraun ist.