



So schmeckt Brandenburg

Veganer Schoko-Palataschinken

Ein Rezept von Alex Flohr

ZUTATEN

Für die Lebkuchencreme

250 g veganer Quark
50 ml Mandeldrink
1 EL Ahornsirup
½ Zitrone den Saft davon
1 Prise Lebkuchengewürz
Salz
8 Spekulatius Kekse

Für die Pfannkuchen

250 ml Mandeldrink
50 g Kirschwasser von den
Kirschen
120 g Weizenmehl 405er
1 EL Kakaopulver
½ TL Backpulver
1 TL Zucker
1 Prise Salz
Sonnenblumenöl zum ausbacken

Für das Topping

40 g vegane Schokolade
150 g Kirschen



ZUBEREITUNG

Für die Lebkuchencreme

Den Quark zunächst mit dem Mandeldrink glattrühren. Den Ahornsirup zusammen mit dem Zitronensaft, Lebkuchengewürz sowie einer Prise Salz dazugeben und ebenfalls glattrühren.

Erst kurz vor dem Servieren die Kekse grob zerkrümeln und unterheben.

Für die Pfannkuchen

Den Mandeldrink zusammen mit dem Kirschwasser mischen.

Separat in einer Rührschüssel das Mehl zusammen mit dem Kakaopulver, Backpulver sowie Zucker und Salz mischen. Die Flüssigkeit langsam dazugeben und mit dem Rührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.

In einer Pfanne etwas Sonnenblumenöl erhitzen und mit einer Kelle portionsweise den Teig hineingeben. Mit dem Kellenrücken etwas austreichen und wenn die Oberfläche durchgebacken ist, wenden. Ebenfalls noch kurz von der anderen Seite backen lassen und dann mit den übrigen 5 weiter so verfahren.

In der Zwischenzeit die Schokolade mit einem Messer grob hacken.

Die Palatschinken auf einen Teller geben, etwas Creme sowie einige Kirschen darauf verteilen und mit dem Schokoladenbruch toppen.