

# Rezeptidee

## Vegane Pfannkuchen-Torte mit Heidelbeer-Kokos-Füllung



### Zutaten Für 8 Tortenstücke

- 175 g Kokosöl nativ
- 15 g (≈ 3 TL) Veganer Ei-Ersatz
- 250 ml Mineralwasser (kohlenensäurehaltig)
- 200 ml Mandeldrink ungesüßt
- 100 g Weizenmehl Type 550
- 1 TL Reinweinstein-Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g Mandelmus weiß
- 400 g Kokos Natur vegan (Joghurtalternative)
- 2 Pck Bourbonvanillezucker
- 300 g Heidelbeeren (tiefgekühlt)
- 40 g Kokoschips geröstet

#### Tipp

Anstelle der tiefgefrorenen Heidelbeeren können Sie, je nach Saison, auch zu frischen Beeren oder anderem klein geschnittenen Obst greifen.

### Zubereitung: 1 h 10 min

Heidelbeeren auftauen lassen.

125 g Kokosöl in einem Topf bei kleiner Hitze erwärmen und zur Seite stellen.

Für den Pfannkuchenteig Ei-Ersatz mit 150 ml Mineralwasser glatt rühren. Mandeldrink, Mehl, Backpulver und Salz unterrühren. Mandelmus und weitere 100 ml Mineralwasser hinzugeben und ca. 30 min quellen lassen.

Für die Füllung Joghurtalternative und Vanillezucker unter ständigem Rühren in das flüssige Kokosöl einrühren. 250 g Heidelbeeren hinzugeben und die Creme bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

In einer Pfanne in Kokosöl nacheinander 6 Pfannkuchen von beiden Seiten 3 min bei mittlerer Hitze ausbacken. Die fertigen Pfannkuchen auskühlen lassen.

Pfannkuchen mit Heidelbeercreme bestreichen und mit Kokoschips bestreuen und übereinanderstapeln. Torte mit den übrigen Beeren verzieren und sofort servieren oder kalt stellen.