

Den Frühling begrüßen. Chocolate Chip Pancake Cake mit Rhabarber.

Ein saftiger und schnell zubereiteter veganer Pfannen-Kuchen mit Rhabarber und dicken Schokostückchen! Dazu passt: Ein großes Glas Erdbeermarmelade und eine Kugel Vanille-Eis. ☐ Der Kuchen kann natürlich auch in einer Springform gebacken werden.



Normalerweise esse ich nur abends. Das hat nichts mit irgendeinem Trend zu tun dem ich anhängen oder irgendeiner tieferen Überzeugung. Es entspricht einfach meinem persönlichen Rhythmus und das schon seit Jahren. Ich esse, wenn ich Zeit dazu habe, wenn ich vernünftig sitzen kann und entspannt bin. Wenn ich nach Hause gekommen und ein wenig runter gefahren bin. Als Marktfrau bin ich im Schnitt von vier bis sechzehn Uhr unterwegs.

Ein kleines Dessert gehört dann für mich mit dazu. Manchmal ist es Obst, manchmal ist es einfach eine Schale Müsli.

Gestern war es ein Ofenpfannkuchen.

Na ja, eigentlich war es eher ein veganer Pfannkuchen-Kuchen. Ich habe den Teig in einem Emaille Pfännchen gebacken und darin ist er wunderschön aufgegangen.



Kleinere Ofen-Pancakes mache ich häufig, weil sie nicht nur lecker, sondern auch so unkompliziert in der Zubereitung sind. Man rührt den Teig an, kleckst ihn Esslöffelweise auf das Backpapier und den Rest erledigt der Backofen. Kein anbraten, kein verbrennen, kein die ganze Zeit daneben stehen und warten.

So ein Pfannkuchen-Kuchen war jetzt aber auch für mich was neues. Und ich finde ihn klasse, weil's halt echt eher an einen Kuchen als ein Pfannkuchen erinnert. Der Teig ist aber derselbe, wie der, den ich für kleinere Ofen-Pancakes verwende.



Damit werden sie so richtig schön dick und Eierkuchig.

Der 1-2-4 Teig

Den Pfannkuchen Teig bereite ich nach einem simplen 1-2-4 Prinzip zu. Das hat sich über die Zeit bewährt und bringt den Vorteil mit sich, dass ich keine Zutaten abwiegen muss.

Chocolate-Chip Pancake Cake

Veganer Ofenpfannkuchen Kuchen mit Rhabarber



- 4 Teile Mehl
- 2 Teile gemahlene Mandeln
- 1 Teil Roh-Rohrzucker

Das wäre dann hier zum Beispiel:

- 25g Zucker – 50g Mandeln – 100g Mehl (75g Dinkel Typ 630 / 25g Buchweizen)

Beim Zucker nehme ich manchmal mehr oder auch weniger. Die genannten Zutaten gebe ich in eine Schüssel, dazu kommen

- eine gute Prise Meersalz
- 2-3 TL Weinstein Backpulver
- 2 EL Macapulver (süß und karamellig)

Mit einem Schneebesen rühre ich die Zutaten gut durch, das macht den Teig hinterher lockerer und löst gleichzeitig eventuelle Mehlklümpchen auf. In die Mitte drücke ich eine Mulde und dort hinein gebe ich

- einen sehr guten Schuss Sojamilch

- Vanillepaste sowie Vanilleextrakt
- Abrieb und Saft einer kleinen Zitrone
- einen guten Schuss Sprudelwasser

Die Zutaten werden kurz aber gut mit dem Schneebesen verrührt, dabei gebe ich meistens noch etwas Sprudelwasser dazu. Der Teig sollte zähflüssig vom Löffel laufen. Am Ende hebe ich Zartbitter-Schokostückchen unter den Teig. Weiße Schokolade würde hier bestimmt auch gut passen.

Den Teig fülle ich in eine gebutterte und mit Nussmehl bestreute (Emaille-) Form, die einen 21cm Durchmesser hat. (Springform geht natürlich auch) Oben drauf kommt noch eine Stange geschälter und geviertelter Rhabarber – den ich mit etwas Rohrzucker betreue. Und dann wird der vegane Ofenpfannkuchen gebacken.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft, eine Schiene unter Mitte, für ca. 25-30 Minuten. Stäbchen-Probe machen und aus dem Ofen nehmen. Wenn ihr das Obst weg lasst, verkürzt sich die Backzeit.

Ein wenig abkühlen lassen und aus der Form lösen oder dick mit Erdbeermarmelade bestreichen, eine Kugel Vanille-Eis dazu geben und direkt aus dem Pfännchen löffeln.