

Vegane Pfannkuchen-Torte mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze

Zutaten für ca. 12 Stück:

Teig: 250 g Weizenmehl, 2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin, 1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße, Vanille-Geschmack zum Kochen, 30 g Zucker, 1 Pr. Salz, 400 ml Sojadrink ungesüßt, 250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure **Außerdem:** etwa 60 ml Speiseöl, z. B. Sojaöl
Füllung: 1 Becher Dr. Oetker Erdbeer-Rhabarber-Grütze (500 g) **Zum Bestreuen:** 1 EL Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Backin, Soßenpulver, Zucker und Salz in einer Rührschüssel mischen. Nach und nach Sojadrink und Mineralwasser mit einem Schneebesen unterrühren, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne (Ø etwa 24 cm) erhitzen. Eine dünne Teiglage mit einer drehenden Bewegung gleichmäßig auf dem Boden der Pfanne verteilen. Sobald die Ränder goldgelb sind, den Pfannkuchen vorsichtig mit einem Pfannenwender wenden und wieder in die Pfanne geben. Die andere Seite goldgelb backen. Bevor der nächste Pfannkuchen gebacken wird, etwas Öl in die Pfanne geben. Aus dem restlichen Teig etwa 10 weitere Pfannkuchen backen, dabei den Teig vor jedem Backen umrühren. Die Pfannkuchen mit jeweils gut 1 EL Grütze pro „Boden“ zu einer Torte zusammensetzen und auch die oberste Schicht mit Grütze bestreichen. Vor dem Servieren mit gehobelten Mandeln bestreuen. Evtl. übrige Grütze dazu servieren.

Tipp: Statt Dr. Oetker Erdbeer-Rhabarber-Grütze können Sie auch Erdbeerkonfitüre verwenden oder die Grütze selbst zubereiten. Rezept: www.baden-medien.de

Rezept/Foto: Dr. Oetker Versuchsküche

