

Pancakes leicht gemacht!

Momentan lautet das Motto "Wir bleiben Zuhause!", aber du musst auch nicht nach Amerika reisen, um diese leckeren typisch amerikanischen Pancakes zuzubereiten. Es geht ganz leicht und du brauchst dafür auch nicht allzu viele Zutaten.



Zubereitungsdauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

- * 200 g Mehl
- * 1 TL Backpulver
- * 1 großes Ei
- * 1 Päckchen Vanillezucker
- * 1 Prise Salz
- * Butter für die Pfanne
- * etwas Milch
- * Für den Belag kannst du nehmen was dir schmeckt: Puderzucker, Ahornsirup, Nutella, Himbeeren oder Marmelade oder, oder, oder..

Zubereitung:

Zuerst trennst du das Ei, danach mischst du mit einem elektrischen Mixer/ Handrührgerät das Mehl, Backpulver, das Eigelb, Zucker, Salz und gibst schlückchenweise langsam und nur so lange Milch dazu bis eine cremige Masse entsteht (der Teig darf nicht zu flüssig werden!). Alles zusammen sehr gut mixen.

Dann schlägst du in einem hohen Gefäß, z.B. einem Messbecher, das Eiweiß so lange mit einem Mixer/ Handrührgerät steif bis du dir den Messbecher ohne Probleme über den Kopf halten kannst :).

Jetzt gibst du ein großes Stück Butter in die Pfanne und backst den Teig zu jeweils 8cm großen Pancakes, indem du jede Seite ca. 2-3 Minuten goldbraun brätst.

Garniere die Pancakes mit allem, was dir schmeckt!

Guten Apetit :)!