



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Pancakes



ZUTATEN: (für ca. 12 Stück)

- 300 g Weizenmehl (Type 550 oder 405)
- 60 g Zucker
- 10 g Backpulver
- 4 g Salz
- 150 g Ei (3 Eier Gr. M)
- 360 g Milch
- 50 g Öl
- 1 g Zitronenabrieb
- 1 g Vanille

Etwas Öl zum Braten

ZUBEREITUNG:

Backpulver und Mehl vermischen, dann alle anderen Zutaten dazu geben und mit dem Schneebesen verrühren. Nun in einer beschichteten Pfanne etwas Öl geben und Kleckse des Teigs mit einer Schöpfkelle hineingeben.

Tipp 1: die Pfanne darf nicht zu heiß sein, sonst werden sie zu dunkel

Von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Warmhalten in eine Auflaufform geben und in den Backofen bei ca. 50°C geben.

Tipp 2: wenn der Pancake oben Bläschen schlägt, kann er umgedreht werden

Die Pancakes nach Belieben dekorieren, z.B. mit frischem Obst, Ahornsirup und Speck oder allem anderen, was Ihr mögt :-)

