

Pancakes

Zutaten für 2-3 Personen (6 Pancakes)

Pancakes

50	g	Butter	In Pfanne zerlassen und etwas abkühlen lassen.
2	dl	Milch	
2		Eier	Milch und Eier mit Stabmixer gut verrühren.
175	g	Mehl	
1	TL	Salz	
60	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker	
2	TL	Backpulver	Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in einer Schüssel gut mischen, Milchmischung und Butter begeben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten, dickflüssigen Teig rühren.
		Sonnenblumenöl	Teig 1 Stunde ruhen lassen. Öl in Bratpfanne erhitzen und mit Schöpfkelle jeweils eine Portion Teig in die Pfanne geben. Pancake beidseitig langsam goldbraun backen. Pancakes in Backofen warm stellen.

Servieren klassisch

Ahornsirup, gesalzene Butter	Pancake mit geschlagener, gesalzener Butter bestreichen und mit viel Ahornsirup servieren.
------------------------------	--

Servieren mit Schneeschaum

2		Eiweiss	
1	Prise	Salz	Eiweiss steif schlagen.
2	EL	Zucker	Nach und nach den Zucker unter den Eischnee schlagen.
2	EL	Himbeerkonfitüre, ohne Kerne	Konfitüre unter den Eischnee ziehen und zu den Pancakes servieren.

