

American Pancakes

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Stück

Für die Pancakes

1 g Ei
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz
Milch
Butter zum Braten

Zum Servieren

Ahornsirup

Vanillezucker cremig rühren.

- 2 -

In einer separaten Schüssel Mehl, mit Backpulver und Salz vermischen. Unter die Eigelbmasse rühren.

- 3 -

Schlückchenweise soviel Milch unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

- 4 -

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Einen gut gefüllten Esslöffel Teig in die Pfanne geben. Teig auf mittlerer Stufe ausbacken, bis er von unten goldbraun ist. Dann wenden. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren, bis alles aufgebraucht ist. Pancakes noch warm mit Ahornsirup servieren.

Am liebsten würde man einen ganzen Turm von den kleinen fluffigen Teigtalern mit klebrig-süßem Ahornsirup übergießen und verputzen - so richtig "typical american"!

Das amerikanische Pendant zum deutschen Pfannkuchen ist kleiner und dicker, denn Backpulver sorgt dafür, dass der Teig hochgeht und herrlich luftig wird.

- 1 -

Ei trennen. Eiweiß beiseitestellen. Eigelb mit