

AMERICAN PANCAKES

ZUTATEN für 2 Personen

25 g Sonnenblumenöl

150 g Milch

1 Ei

15 g Zucker

100 g Mehl

½ EL Backpulver

¼ TL Salz



ZUBEREITUNG

1. Alle oben genannten Zutaten per Hand mit einem Schneebesen zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
2. Eine Pfanne auf dem Herd erhitzen und etwas Öl oder Butter hinzufügen.
3. Pro Pancake eine kleine Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben und auf max. mittlerer Hitze ca. 2 Minuten pro Seite backen. Wer mag kann den flüssigen Teig in der Pfanne noch mit Beeren (z.B. Heidelbeeren, Himbeeren oder Brombeeren toppen). Die Pancakes sollten beim Wenden hellbraun und am Ende innen nicht mehr flüssig sein.
4. Die fertigen Pancakes nach Belieben mit frischem Obst, Sirup, Haselnusscreme, Marmelade, Schlagsahne oder Schokoladensauce servieren. Es geht aber auch deftig mit knusprig gebratenen, dünnen Speckstreifen plus Ahornsirup.

