

Fluffige Pancakes

1. Arbeitsschritt

220g Mehl
30g Zucker
1 Pck. Backpulver
miteinander vermischen

2. Arbeitsschritt

2 Eier
240ml Milch
miteinander verschlagen

3. Arbeitsschritt

Trockene Zutaten mit der Eier-Milch-Mischung gut verrühren

4. Arbeitsschritt

60g geschmolzene Butter zugeben und nochmals verrühren
Nun ist der Teig auch schon fertig 😊

5. Arbeitsschritt

Es ist wichtig, dass der Herd nicht zu heiß ist, also etwa auf mittlere Stufe einstellen. Für Einsteiger ist es besser mit weniger Temperatur anzufangen, um erst einmal reinzukommen.

Es wird auch kein Öl verwendet, daher empfehle ich eine beschichtete Pfanne.

6. Arbeitsschritt

Mit einem Esslöffel eine kleine Menge Teig nehmen und den Pancake in der Pfanne formen. Je nach Größe der Pfanne ungefähr drei Stück in die Pfanne geben.

7. Arbeitsschritt

Sobald an der Oberfläche kleine Löcher oder Blasen entstehen, könnt ihr den Pancake wenden.

8. Arbeitsschritt

Nun sind die Pancakes auch schon fertig, ihr könnt sie nun verspeisen und genießen 😊

Guten Appetit