



Pancakes

aus Bruno's Küche

Zutaten für 20 Stück

200g Mehl
2 TL Backpulver
¼ TL Salz
1½ EL Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
2 dl Milch, Buttermilch oder
mit etwas Wasser verdünntes Joghurt
2 Eier, verquirlt
Bratbutter oder Bratcrème, zum Backen



Und so wird's gemacht

Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker mischen, eine Mulde formen.
Flüssigkeit und Eier in die Mulde giessen.
Alles zu einem glatten Teig verrühren.
Bratbutter oder Bratcrème in einer Bratpfanne erhitzen.
Mit einem Esslöffel portionenweise so viel Teig in die heisse Pfanne geben, dass kleine Pancakes von ca. 8 cm Ø entstehen.
Bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen, warm stellen.

Honig, Birnendicksaft, Fruchtkompott oder -sauce dazu servieren.

Für luftigere Pancakes: Eier trennen, Eigelb mit der Flüssigkeit in die Mulde geben.
Eiweiss zu Schnee schlagen und kurz vor dem Backen vorsichtig unter den Teig ziehen.

 Meine Notizen