



ZUTATEN

- 100g Mehl
- 2TL Backpulver
- 1TL Salz
- 3 TL Zucker
- 200ml Buttermilch
- 2 EL Sonnenblumenöl
+ Öl für die Pfanne
- 1 Ei
- Ahornsirup/Nutella etc.

REZEPT: GRUNDREZEPT PANCAKES

1. Mehl gut mit Backpulver und Salz vermischen und zur Seite stellen
2. Zucker mit Buttermilch, Öl und Ei verquirlen und das Mehlgemisch langsam un-
terrühren bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig 5 Minuten gehen lassen
3. Eine große, beschichtete (!) Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze heiß werden
lassen
4. Je 1/2- 1 Kelle Teig in die Pfanne geben. Pancakes ca. 2 Minuten von der einen
Seite braten, dann mit einem Pfannenwender und Schwung umdrehen und eine
weitere Minute braten
5. Pancakes noch warm mit vorzugsweise Ahornsirup servieren

REICHT FÜR 10 STÜCK
DAUERT 20 MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN)



NOTIZEN

