



ZUTATEN

- 90g Mehl
- 10g Backkakao
- 2TL Backpulver
- 1TL Salz
- 40g Zucker
- 220ml Buttermilch
- 2 EL Sonnenblumenöl  
+ Öl für die Pfanne
- 1 Ei
- 100g Schokotropfen
- gesalzene Butter

REZEPT: CHOCOLATE CHIP PANCAKES

1. Mehl gut mit Backkakao, Backpulver und Salz vermischen und zur Seite stellen
2. Zucker mit Buttermilch, Öl und Ei verquirlen und das Mehlgemisch langsam unterrühren bis ein homogener Teig entsteht. Schokotropfen unterrühren. 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 gesalzener Butter servieren

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




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

NOTIZEN

