

Pancakes

(Amerikanischer Pfannkuchen)

Zutaten für 2-3 Personen (6 Pancakes)

50	g	Butter	In Pfanne zerlassen und etwas abkühlen lassen
2	dl	Milch	
2		Eier	Milch, Eier und flüssige Butter mit Stabmixer gut verrühren.
175	g	Mehl	
1	TL	Salz	
60	g	Puderzucker	
2	TL	Backpulver	Mehl, Salz, Puderzucker und Backpulver in Schüssel gut mischen, Milchmischung begeben und mit Handrührgerät zu einem glatten, dickflüssigen Teig rühren. Teig 1 Stunde ruhen lassen
		Erdnuss oder Sonnenblumenöl	Öl in Bratpfanne erhitzen und mit Schöpfkelle jeweils eine Portion Teig in die Pfanne geben. Pancake beidseitig langsam goldbraun backen. Pancake in Backofen warm stellen.
		Servieren	Pancake mit geschlagener, gesalzener Butter bestreichen und mit viel Maple Sirup (Ahornsirup) servieren.