

Rezept für Pancakes

DER amerikanische Frühstücksklassiker!
Im Vergleich zu unserem deutschen Pfannkuchen sind Pancakes dicker und kompakter, aber mit dem Backpulver super fluffig.

Wir zeigen Ihnen wie einfach sie zu machen sind und das es sich lohnt!

Zutaten für 8 Portionen

1 großes Ei
1 Pkg. Vanillezucker
200 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
Prise Salz
Milch
Fett zum Braten

Zubereitung

Zuerst wird das Ei getrennt, das Eiweiß nur beiseite stellen. Den Vanillezucker zum Eigelb dazu geben und schaumig rühren.

Vermischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und der Prise Salz. Das Mehlgemisch nun mit dem Eigelb verrühren.

Geben Sie nun unter ständigem Rühren kleine Schlückchen Milch dazu bis ein cremiger Teig entsteht.

Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

In einer Pfanne etwas Fett erhitzen und einen großzügigen Esslöffel Teig hineingeben. Bei mittlerer Hitze die Pancakes auf beiden Seiten ausbacken und am besten warm servieren.

Nach American-Style werden die Pancakes warm mit einer Menge Ahornsyrup serviert. LECKER!
Aber auch bei Pancakes gibt es unzählige Varianten zum Garnieren, Toppen, mit in den Teig geben, übergießen und verputzen. Frisches Obst passt hervorragend dazu, besonders jetzt im Sommer ist die Beerenvielfalt nahezu unendlich. Holen Sie sich den Obstgarten auf den Teller und garnieren Sie Ihre Pancakes mit Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren oder Johannisbeeren.

Müller-Tipp: Für die vegane Variante einfach zu Ei-Ersatz greifen. Oder ersetzen Sie Ei und Milch durch eine große, sehr reife Banane und Mandelmilch.



Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.mueller.de/inspiration