

Pancakes mit Ahornsirup

Du brauchst:

- 175 Gramm Mehl
- 3 Esslöffel feiner Zucker
- 1 ½ Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Salz
- 350 Milliliter Buttermilch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Esslöffel zerlassene Butter
- 2 Eier, mit der Gabel verquirlt
- 2 Teelöffel Öl
- Ahornsirup zum Servieren



Und so wird´s gemacht:

1. Den Backofen auf 120°C vorheizen.
2. Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Vanillezucker in eine Schüssel geben.
3. Die zerlassene Butter, die verquirlten Eier und die Buttermilch in die Mitte geben und alles mit einem Kochlöffel vorsichtig mischen.
4. Eine beschichtete Pfanne erhitzen.
5. Einen Teelöffel Öl hineingeben und in der Pfanne verteilen.
6. 75 Milliliter Teig in die Pfanne geben und backen lassen, bis er sich leicht vom Boden löst und etwas angebräunt ist.

7. Den Pfannkuchen wenden.
8. Den von beiden Seiten gebräunten Pancake auf einen Teller gleiten lassen und im Backofen warmhalten.
9. Mit dem restlichen Teig weitere Pancakes braten. Dabei Öl in die Pfanne geben, wenn benötigt.
10. Mit Ahornsirup übergießen und servieren.

Guten Appetit!



Tipp: Du kannst die Pancakes auch mit Blaubeeren verfeinern. Dann einige Blaubeeren über den Teig streuen, sobald er in der Pfanne Blasen wirft.