

Pancakes

Zutaten

Für ungefähr 16 Pancakes (je nach Größe)

- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 130 g Mehl
- 1/2 Paket Backpulver
- 50 g Rapsöl
- 30 g Ahornsirup

Zubereitung

- Die Eier mit der Milch, dem Rapsöl und dem Ahornsirup gut vermischen (Schneebeesen)
- Das Mehl und das Backpulver gut untermischen und einrühren bis keine Klumpen mehr sichtbar sind
- Bei mittlerer Hitze eine beschichtete Pfanne erhitzen (ohne Fettzugabe)
- Mit einem großen Löffel drei Portionen Teig in die heiße Pfanne „setzen“ – normalerweise verläuft der Teig von alleine zu runden Scheiben, die sich nicht berühren dürfen
- Die Pancakes braten bis Blasen im Teig sichtbar werden, dann mit einem Pfannenheber umdrehen und ca. 1 Minute weiterbraten bis beide Seiten golden braun sind
- Fertig!