

Pancakes

Die leckeren Pancakes sind mit diesem Rezept ganz einfach zu machen. Dazu schmeckt natürlich alles, was süß ist!

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Foto: Lisa

Zutaten

| | |
|---------------|-------------------------------|
| 6 Stk. | Eier |
| 200 ml | Milch |
| 4 EL | Zucker |
| 2 Packungen | Vanillezucker |
| 1 Stk. | Vanilleschote |
| 1 Prise | Salz |
| 160 g | Mehl |
| Nach Belieben | Öl (für die Pfanne) |

Zubereitung

1. Für die Pancakes zuerst die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier trennen. Das Eiklar mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Die Dotter in eine Rührschüssel geben, mit Vanillezucker, Milch, Salz und dem Mark der Vanilleschote verrühren. Das Mehl nach und nach unterheben. Zuletzt den Eischnee unterheben.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Teig portionsweise jeweils in die Mitte der Pfanne geben, diese sofort schwenken, um den Teig gleichmäßig zu verteilen. Die Pancakes nacheinander ausbacken und auf einen Teller setzen, eventuell warmhalten, bis alle fertig sind.

Tipp

Die Pancakes nach Belieben mit Staubzucker und Früchten dekorieren. Dazu schmecken beispielsweise sämtliche Marmeladensorten, Fruchtmus, Schokosauce, Nougatcreme, Ahornsirup usw.