AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	15 Min.	ganzjährig	USA

PANCAKE



Rezept: Blick, 6. 5. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die in den USA vielfach zum Morgenessen verzehrten Pfannkuchen tragen - unregelmässig serviert - viel zum Haus- und Seelenfrieden bei.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Eier	2 dl	Buttermilch
200 g	Weissmehl	1 Pr	Meersalz
1 TL	Backpulver	2 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Zucker	2 TL	Butter
1 Pr	Vanillepulver	12 EL	Saisonfrüchte, für Deko
		2 EL	Ahornsirup

ZUBEREITUNG

1. Eier trennen, das Eiweiss steif schlagen.
2. Das Mehl, das Backpulver, den Vanillepulver und Meersalz untermischen. Das Eigelb und die Buttermilch mit dem Handrührgerät gut unterrühren.
3. Zuletzt den vorbereiteten Eischnee locker mit einem Teigschaber untermischen. Teig mind. 10 Min. zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.
4. Eine beschichtete Pfanne mit Sonnenblumenöl auswischen und erhitzen. Den Teig schöpflöffelweise in die heisse Pfanne geben und auf beiden Seiten bei mittlerer Temperatur goldbraun ausbacken. Warmstellen.
5. Zwei oder gar drei Pancakes übereinanderlegen, dazwischen je etwas weiche Butter geben und mit reifen Saisonfrüchten garnieren. Zum Schluss kommt ein Schuss Ahornsirup darüber.