

Pancakes

Menge: ca. 10 kleine Pancakes oder 2 Große

Zeitlicher Aufwand: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zutaten

2 Eier (Größe M)

3 EL Zucker

1 TL Vanilleextrakt

Prise Salz

260g Weizenmehl (Typ 405)

1 TL Backpulver

200 ml lauwarme Milch



Zubereitung

1. Eier, Zucker, Salz und Vanilleextrakt in einer Schüssel auf höchster Stufe schaumig rühren (ca. 5 Minuten).
2. Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch erst auf niedrigster dann kurz auf höchster Stufe unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
3. Eine Pfanne mit Backtrennspray oder Sonnenblumenöl leicht fetten. Sobald die Pfanne heiß ist, die Pancakes (Größe ca. 10cm) von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Erst dann wenden, wenn sich kleine Bläschen an der Oberseite des Pancakes bilden. Wer mag kann auch geschnittene Äpfel an der Stelle hinzufügen.

Mein persönlicher Tipp:

Mein Favorit ist mit Äpfeln, Zimt Zucker und Ahornsirup. Im Teig ist recht wenig Zucker, daher bin ich beim Topping etwas großzügiger.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥