

Pfannkuchen Rezepte

Amerikanische Pfannkuchen

Gattung: Teigwaren, Amerika, USA, Ohne Natron, Frühstück

		Teig	
100 g	Weizenvollkornmehl	60 g	Butter
1/2 Liter	Milch	4 Essl.	Öl
1 Spritzer	Salz	60 g	Kürbiskerne
4	Eier	8 Essl.	Ahornsirup
40 g	gemahlene Kürbiskerne		Zimt

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig rühren und 30 Minuten stehen lassen.

Butter und Öl zusammen erhitzen und darin nacheinander acht Pfannkuchen backen.

Die noch feuchte Oberseite der Pfannkuchen jeweils vor dem Wenden mit Kürbiskernen bestreuen.

Pfannkuchen auf Teller geben, mit Sirup beträufeln und mit Zimt bestäuben.