

Pfannkuchen Rezepte

Amerikanische Pfannkuchen - American Pancakes

Gattung: USA, Mehlspeise, Ei, Sirup, Frühstück, Ohne Natron

1,50	Tasen Mehl	250 ml Milch
4	Teel. Backpulver	60 g Butter, zerlassen
2	Essl. Zucker	100 g Butter
1	Prise Salz	125 ml Ahornsirup
2	Eier	

1. Mehl und Backpulver sieben, dann mit Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Eier, Milch und Butter dazugeben und mit dem Handmixer zu einem glatten Teig rühren.

Zugedeckt 20 Minuten rühren lassen.

2. Eine beschichtete Pfanne mit Butter einfetten und erhitzen. Portionsweise Teig hineingießen und zu einem Pfannkuchen von ca. 10 cm Durchmesser verlaufen lassen. Von beiden Seiten goldbraun backen.

3. Die Pancakes warm mit schaumig gerührter Butter und Ahornsirup servieren.

Tipp: Die fertigen Pancakes können auch eingefroren werden.