

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

AMERICAN PANCAKES

ZUTATEN:

30 gr Butter
225 ml Milch
6 tl Zucker
2 Eier
250 gr Mehl
2 tl Backpulver
½ tl Natron
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Butter schmelzen. Milch, Zucker und Eier unterrühren.
2. Mehl, Backpulver, Natron und eine Prise Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Teig 15 Minuten ruhen lassen.
4. In einer eingefetteten Pfanne, bei mittlerer Hitze, handtellergroße Pfannkuchen ausbacken. Die Pfannkuchen einmalig wenden, sobald der Teig Blasen wirft und an den Rändern fest wird.
5. Nach Belieben mit Ahornsirup, Apfelmus, Zimtzucker oder Heidelbeeren servieren.

Dieses Rezept ergibt 8 bis 10 Pfannkuchen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Ruhezeit: ca. 15 Minuten
Gesamtkosten: ab 1,25 €