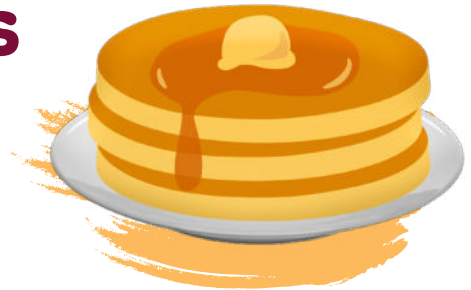


Oma Betsys Pancakes

Zutaten (für 2 Portionen)

- 150 g Mehl
- 150 ml Milch
- 1 EL Butter oder Öl für die Pfanne
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 0,5 Pk Backpulver
- 1 EL Zucker
- Ahornsirup
- frische Früchte



Zubereitung

- 1.** Die Eier trennen. Danach das Eigelb, Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und einen Schuss Milch in einer Schüssel zu einem zähflüssigen Teig verrühren.
- 2.** Nun das Eiklar steif schlagen und unter die Teigmasse heben, sodass eine cremige Masse entsteht. Wenn der Teig zu fest ist, einfach noch ein wenig Milch hinzufügen.
- 3.** Jetzt Butter (oder Öl) in eine kleine Pfanne geben, mit einem Pinsel schön verteilen und heiß werden lassen. Den Teig portionsweise mit einem Suppenlöffel in die Pfanne geben und auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Deine Pancakes schmecken super lecker mit Ahornsirup oder auch mit frischen Früchten.