



Amerikanische Pancakes

Zutaten:

- 50 g Butter, und etwas mehr für die Pfanne
- 300 g Milch
- 2 Eier
- 30 g Zucker
- 200 g Mehl
- 1 geh. EL Backpulver (15 g sollen es sein - ist fast eine Tüte gewesen bei mir...)
- 1/2 geh. TL Salz

Zubereitung:

1. Butter in den Mixtopf geben und **2 Min./70°C/Stufe 1** schmelzen.
2. Milch, Eier, Zucker, Mehl, Backpulver und Salz zugeben und **10 Sek./Stufe 5** verrühren.
3. Zum Backen der Pancakes 1/2 TL Butter in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze auf dem Herd erwärmen. Für jeden Pancake 1 Saucenkelle Teig in die Pfanne geben und 1-2 Minuten backen, bis Blasen an der Pancakeoberfläche aufplatzen. Pancake auf eine Servierplatte geben und warm halten. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Heiß servieren.

Tipps:

- Am besten schmecken amerikanische Pancakes mit Ahornsirup, Schlagsahne, Schokoladensauce, Karamell oder Konfitüre.

Varianten:

- Wenn ihr Butter durch Öl ersetzen wollt, erübrigt sich das Schmelzen im 1. Schritt. Gebt dann 50g Öl im 2. Schritt mit den Zutaten in den Mixtopf. Fettet die Pfanne dann auch mit Öl ein.
- **Blaubeer-** oder **Himbeer-Pancakes:** Verteilt sofort nachdem ihr den Teig in die Pfanne gegossen habt und noch bevor sich die Blasen bilden 1 EL Beeren über jeden Pancake.
- Für Schoko-Pancakes im 2. Schritt zusätzlich 2 TL Kakaopulver zugeben.