SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Fluffige American Pancakes mit Vanillesirup und frischen Beeren

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Für den Teig:

200 g Mehl

1 Prise(n) Salz

2 Stück(e) Eier

185 ml Buttermilch

50 g Zucker

1 Teelöffel Vanillezucker

20 g Butter

1.5 Teelöffel Backpulver

Für die Soße:

Gourmet-Sirup Rosen oder Gourmet-Sirup Vanille

Fluffige American Pancakes mit Vanillesirup und frischen Beeren

1.

Butter schmelzen und die Eier in einer Rührschüssel cremig rühren. Geschmolzenes Fett und die Buttermilch zufügen und verrühren.

Das Mehl sowie Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz vermengen und unter die Ei-Buttermilchmasse rühren.

Der fertig angerührte Teig sollte 15 Minuten ruhen damit sich alle Zutaten gut verbinden, dann wird er später schön luftig.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und mit einer Schöpfkelle je zwei große Kleckse hineingeben.

Die Pancakes von jeder Seite goldgelb backen und mit Gourmet-Sirup Vanille oder Gourmet-
Sirup Rosen servieren.

Ein paar Beeren sind toll als Deko und für den "säuerlichen"Kontrast!