Rezept

Brown-Butter-Pancakes

Ein Rezept von Brown-Butter-Pancakes, am 08.10.2026

Zutaten

40 g	Butter
	Salz
2 EL	Zucker
75 g	saure Sahne
	Ahornsirup zum Servieren
2	Eier
250 g	Mehl
250 ml	Milch
	Fett zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen (ca. 18 Stück à 10 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Butter in einem Pfännchen aufschäumen und bräunen lassen, vom Herd nehmen. Eier trennen, Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Mehl, 1 Prise Salz und Zucker mischen. Milch, saure Sahne, geschmolzene Butter und Eigelbe zugeben und alles zu einem festen Teig verrühren, zugedeckt 1 Std. quellen lassen.

2. Eischnee unter den Teig heben. Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Teig löffelweise hineingeben, zu ca. 10 cm großen Plätzchen verstreichen und bei mittlerer Hitze braten, bis die Oberseite fest ist, wenden und goldbraun fertig backen. Fertige Pancakes im Ofen bei 60° warm halten. Mit Ahornsirup servieren.