

Rezept

Brown-Butter-Pancakes

Ein Rezept von Brown-Butter-Pancakes, am 04.12.2024

Zutaten

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

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.