

Rezept

Pancakes Grundrezept

Ein Rezept von Pancakes Grundrezept, am 30.09.2023

Zutaten

3 gestrichene TL Backpulver

275 ml Buttermilch

1 Prise Salz

2 EL Öl

150 g Mehl

50 g Backeweiß

1 Pck. Vanillezucker

4 Eier (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 224 kcal

Zubereitung

1. In einer großen Schüssel Backpulver, Mehl und Backeweiß mischen. In einer anderen Schüssel Buttermilch, Vanillezucker, 1 Prise Salz und die Eier mit dem Handrührgerät verquirlen. Die Mehlmischung unter Rühren nach und nach zugeben und langsam glatt rühren.
2. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. 3 kleine Teigportionen in die Pfanne gießen. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Min. goldbraun braten. Dabei die Pfannkuchen erst wenden, wenn sich auf der Oberfläche Blasen gebildet haben. Aus der Pfanne nehmen, erneut 1 EL Öl erhitzen und die restlichen Pfannkuchen ausbacken.