Rezept

Pancakes Grundrezept

Ein Rezept von Pancakes Grundrezept, am 12.10.2024

Zutaten

3 gestrichene TL	Backpulver
275 ml	Buttermilch
1 Prise	Salz
2 EL	Öl
150 g	Mehl
50 g	Backeiweiß
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 Backeiweiß 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.