

Rezept

# Pancakes Grundrezept

Ein Rezept von Pancakes Grundrezept, am 24.04.2024

## 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.