

Rezept

Pancakes mit Frischkäse

Ein Rezept von Pancakes mit Frischkäse, am 27.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------|---------------------------|
| 2 Eier (M) | 250 g Buttermilch |
| 40 g Butter | 80 g Mehl |
| 100 g Maismehl | 2 TL Weinstein-Backpulver |
| 4 TL Öl zum Braten | 50 g Frischkäse |

Rezeptinfos

Portionsgröße 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 4 g F, 2 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Eier und Buttermilch in einer Schüssel verrühren. In einer großen Pfanne die Butter bei kleiner Hitze zerlassen und anschließend unter die Eier-Buttermilch-Mischung rühren.
2. Mehl, Maismehl und Backpulver mischen und die feuchten Zutaten sehr zügig mit einem Schneebesen unterrühren. Den Teig abgedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen.
3. Pro Pfannenfüllung 1 TL Öl in der Pfanne erhitzen und darin je vier kleine Maismehl-Pancakes (à ca. 7 cm Ø) ausbacken. Pro Pancake ca. 2 EL Teig verwenden. Wer zwei Pfannen zur Verfügung hat, kann die Pancakes auch parallel in zwei Pfannen braten.
4. Die Pfannkuchen abkühlen lassen, mit Frischkäse bestreichen und immer zwei Pancakes zu einem Sandwich zusammenkleben.