

Zutaten

19 Stück

40 g Butter

200 g Mehl

2 TL Backpulver

¼ TL Salz

1½ EL Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

2,5 dl Milch

1 Ei

Bratbutter oder Bratcrème zum Braten



Zubereitung

Zubereiten: 30min

Auf dem Tisch in: 30min

1. Alle Zutaten bereitstellen. Butter bei kleiner Hitze schmelzen, beiseite stellen.
2. Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen.
3. Milch, Ei und geschmolzene Butter verrühren, in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten Teig verrühren.
4. Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Portionenweise mit einer Suppenkelle soviel Teig hineingiessen, dass Pancakes von 6–8 cm und etwa 0,5 cm Höhe entstehen. Bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen, warm stellen.

Honig, Birnendicksaft, Fruchtkompott oder –sauce zu den Pancakes servieren.

1 Stück enthält: Energie: 301kJ / 72kcal, Fett: 3g, Kohlenhydrate: 9g, Eiweiss: 2g