## **American Pancakes**



<b>(</b> ) 20 Min.	♠ simple	<b>iii</b> 04.05.2022
Zutaten für	4	Portionen
220g Mehl		
30 g Zucker		
1Pck. Backp	oulver	
2 Ei(er)		
240ml Milch	١	
60 g Butter		

## Zubereitung



Mehl, Zucker und Backpulver in einer großen Schüssel miteinander vermischen. Als nächstes fügst du Eier und Milch dazu. Anschließend mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrühren. Zu guter letzt fügt ihr die Butter hinzu. Die Pancakes werden besonders fluffig, wenn ihr heiße, geschmolzene Butter nehmt. Danach nochmal alles verrühren und der Teig ist fertig. Zum braten nehmt ihr eine beschichtete Pfanne, extra Öl oder fett wird nicht gebraucht. Wartet bis die Pfanne auf mitlerer Hitze heiß geworden ist und startet erst dann mit dem ersten Pancake. Sobald die ersten Luftblasen im Teig aufsteigen könnt ihr Sie einmal wenden. Die Bratzeit beträgt nur wenige Minuten. Das ist ein bißchen Abhängig von eurer gewählten Größe der Pancakes. Garniert mit etwas Obst oder Ahornsirup und schon habt ihr die leckersten American Pancakes zubereitet.

Lasst es euch schmecken!

## Rezept erstellt von



Marcus Haas