

PANCAKES MIT AHORNSIRUP

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 180 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 330 ml Milch
- 1 Ei
- 2 EL zerlassene Butter
- 1 kleine Tasse Heidelbeeren
- Puderzucker /Staubzucker
- Ahornsirup

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Salz und 1 EL Zucker vermengen und in eine Rührschüssel sieben. Das Ei trennen, Eigelb, zerlassene Butter und Milch verquirlen und anschließend mit dem Mehl gut verrühren, Eiweiß zu schnittfestem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Eine kleine beschichtete Pfanne erhitzen. Eine Portion Pancaketeig mit einem Schöpflöffel in die heiße Pfanne gießen (der Pancake sollte einen Durchmesser von ca. 10 cm haben) und auf beiden Seiten zu goldbrauner Farbe backen.

Die Heidelbeeren können entweder vor dem Wenden des Pancakes auf den Teig gegeben werden oder aber als Beilage serviert werden. Pancakes mit Staubzucker bestreuen und mit Ahornsirup übergießen.