

Pancakes

Ein typisch amerikanisches Gericht das nicht nur zum Frühstück schmeckt. Luftig leicht passt es auch als kleiner Nachtisch oder als Zwischenmahlzeit.



Zutaten

- 170 g Mix-It Mehl Glutano
- ¼ l Milch
- 2 Eier
- 2-3 TL Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Portionen 4

Zubereitung

Milch und Eidotter mit einem Schneebesen vermischen. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver und Salz zu der Milch-Ei-Mischung geben und gut verrühren. In einer Schüssel das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Pancakes von beiden Seiten goldbraun backen.

Traditionell werden die Pancakes mit Ahornsirup gereicht, doch Sie können auch verschiedene Marmeladen (z.B. Preiselbeere) oder frische Früchte und Beeren dazu servieren.