

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Pancakes

ergibt ca. 10-12 Stück / für 4 Personen

30g Butter - 225ml Milch - 6TL Zucker - 2 Eier - 250g Mehl - 2TL Backpulver - 1/2TL Natron - 1 Prise Salz

Butter schmelzen, Milch, Zucker und Eier unterrühren. In die gleich Schüssel alle trockenen Zutaten untermischen und alles gut verrühren.

Ich empfehle an dieser Stelle dringend nur einen Rührbesen zu nehmen und keine Küchenmaschine. Meiner Empfindung nach sind die Pancakes so deutlich fluffiger.

Den Teig mindestens 15 Min. ruhen lassen.

Die Pancakes jetzt in einer gut gefetteten (am besten die Pfanne mit einem Pinsel ausstreichen) Pfanne goldbraun / mittelbraun ausbacken.

Warm servieren!

Nach Geschmack reiche ich zu den Pancakes gerne Nutella, Ahornsirup oder warme Himbeeren.

250g frische Himbeeren - ein Esslöffel Zucker

Für die warmen Himbeeren schwitze ich die frischen (!) Früchte kurz mit etwas Zucker in einem Topf an (unbedingt den Zucker an die Natursüße der Früchte anpassen!); Achtung: nicht zu lange ziehen lassen, sonst zerfallen die Früchte.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min

Ruhezeit: 15 Min

Bratzeit: 10 Min.

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!