



MINI PANCAKES / TIKTOK FOOD TREND / MURATS 5 MINUTEN



Murat und Ela haben ein paar Tik Tok Rezept Trends ausprobiert und nachgemacht. Weitere Rezept findet ihr im Video, auf meinem Blog oder in der App. Die Mini Pancakes sind da natürlich ein Muss. Ein schneller Pancake-Teig wird in Mini-Portionen in einer Pfanne gebacken und mit Ahornsirup serviert. Sie schmecken auch kalt als Snack hervorragend und eignen sich so auch perfekt zum Mitnehmen und für zwischendurch. Ihr könnt die Mini-Pancakes auch wie ein Müsli mit frischem Obst und Joghurt anrichten und als Frühstück genießen.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

TEIG

Verrühre das Ei mit der Butter, der Buttermilch und dem Vanilleextrakt. Vermische die trockenen Zutaten, gib sie mit in die Schüssel und verrühre alles zu einem glatten Teig. Fülle den Teig in eine Dosierflasche oder einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle.



Statt Mehl und Backpulver kannst du auch Backmehl verwenden, hier ist das Backpulver bereits enthalten.

PANCAKES:

- 1 Ei
- 25 g Butter (flüssig)
- 150 g Buttermilch
- ½ TL Vanilleextrakt
- 30 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 125 g Mehl
- ½ TL Backpulver

PANCAKES BACKEN

Fette eine Pfanne mit etwas Backtrennspray oder Öl. Spritze den Teig in kleinen Portionen in die Pfanne, lasse die Pancakes kurz backen und wende sie dann, sodass sie goldbraun werden. Nimm die fertigen Pancakes aus der Pfanne und backe so den ganzen Teig aus.

ZUM SERVIEREN:

- 4 EL Ahornsirup

SERVIEREN

Gieße zum Servieren Ahornsirup über die Mini Pancakes. Viel Spaß beim Nachmachen!