



DIE LECKERSTEN, LOCKERSTEN UND FLUFFIGSTEN PANCAKES



Hallo meine Lieben,

vor kurzem habe ich auf Instagram ein Bild von meinen amerikanischen Pancakes gepostet. Viele von euch haben dann nach dem Rezept gefragt. Also hier ist es. Eigentlich sollte das Video erst morgen mittag online gehen, allerdings glaube ich, dass viele von euch es morgen gleich zum Frühstück testen möchten, deswegen also heute Abend

Ich habe wirklich schon viele Rezepte getestet und dieses ist für mich einfach genial. Der Teig ist schnell gemacht, die [Pancakes](#) schnell gebacken und ich kann das Rezept hoch- oder herunter rechnen, wie ich es gerade benötige.

Ich habe mein Rezept für 3 Personen gemacht, aus dem Teig habe ich 19 Pancakes gebacken, es wären aber auch 20 geworden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

Die Zubereitung könnt ihr wie immer Schritt für Schritt im Video ansehen

Ich freue mich schon über eure Fotos, die ihr bei Facebook oder Instagram posten werdet und wünsche euch schon einmal für morgen früh einen guten Appetit beim Frühstücken >p Eure Sally <3

PANCAKES:

- 3** Eier
- 3 EL** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 150 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 100 g** Milch
- 200 g** Mascarpone
- Öl (zum Ausbacken)