

AMERICAN PANCAKES



Fluffige, lockere Pancakes dürfen bei einem klassisch amerikanischen Frühstück nicht fehlen. Hier ist es wichtig die Eier aufzuschlagen, um den luftigen Teig zu erhalten. Mit einem Eisportionierer werden die Pfannkuchen alle gleich groß und backen schön gleichmäßig fertig. Ich esse meine Pancakes am liebsten mit Erdnussmus, Bananenscheiben und Schokodrops. Ihr könnt aber auch Ahornsirup, Nutella, Marmelade oder andere Leckereien dazu servieren oder den Teig selbst mit Beeren verfeinern.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 14

TEIG

Schlage das Eiweiß mit dem Salz auf, gib den Zucker dazu und schlage die Masse halbsteif, sie sollte nicht zu trocken sein, damit sie sich noch gut unterheben lässt. Verrühre das Eigelb mit dem Zucker und Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel weiß cremig. Mische das Mehl mit dem Backpulver und gib es im Wechsel mit der Milch in drei Etappen dazu und rühre alles ein.



Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

AMERICAN PANCAKES:

- ☐ 2 Eiweiße
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ 2 EL Zucker
- ☐ 2 Eigelbe
- ☐ 1 EL Zucker
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt
- ☐ 200 g Mehl
- ☐ 1 TL Backpulver
- ☐ 200 g Milch

PANCAKES

Erhitze in der Zwischenzeit eine große beschichtete oder gusseiserne Pfanne und fette sie mit Backtrennspray. Hebe das Eiweiß unter den Teig und fülle ihn mit einem großen Portionierer zu einzelnen Pancakes in die Pfanne. Verschließe nach Belieben den Deckel. Backe die Pancakes für etwa 4 Minuten, wende sie dann und backe sie von der zweiten Seite für etwa 1 Minute fertig, bis sie goldbraun sind. Serviere die Pancakes direkt noch warm. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!