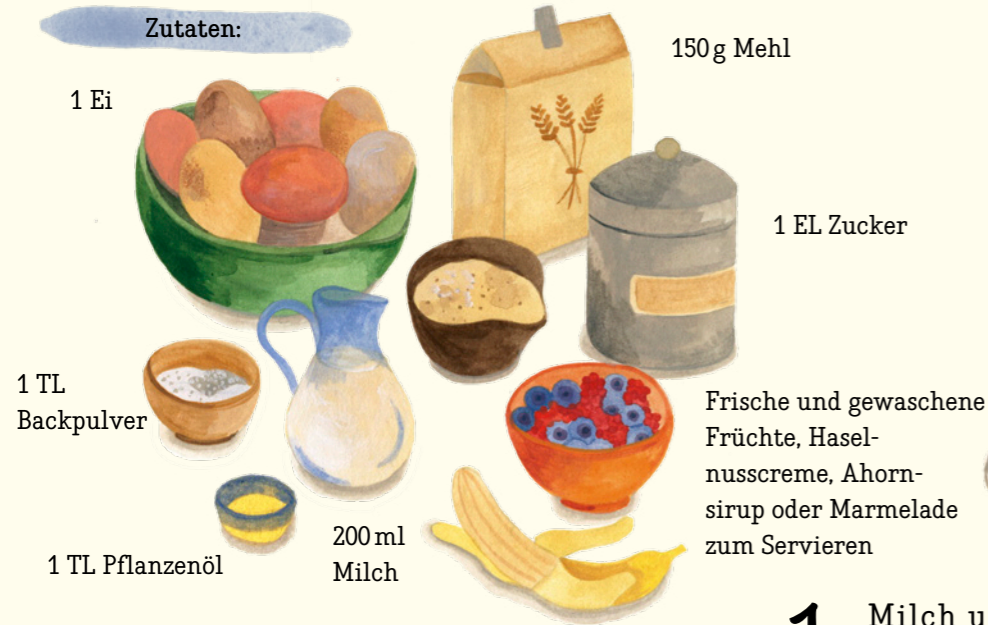


Pancakes mit Früchten

Dauert 40 Minuten, für 14 Pancakes

Dieses Rezept geht sehr schnell. Die Pancakes können mit verschiedenen Toppings serviert werden. Kinder in den USA und in Kanada essen Pancakes oft als besonderes Sonntagsfrühstück. Normalerweise werden sie als kleiner Turm serviert – der höchste Pancake-Turm wurde im Vereinigten Königreich gemessen und war über einen Meter hoch.

Zutaten:



Du brauchst:

- eine große Schüssel
- einen Schneebesen
- eine Waage
- eine Pfanne
- eine Schöpfkelle
- einen Pfannenwender

1 Milch und Ei mit dem Schneebesen in der Schüssel verquirlen, bis du das Ei nicht mehr siehst.



2 Mehl, Zucker und Backpulver hinzugeben. So lange weiterrühren, bis es keine Klümpchen mehr gibt.



3 Das Öl mithilfe eines Erwachsenen in die Pfanne gießen und auf mittlerer Stufe erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, eine halbe Schöpfkelle Teig hineingeben. Versuch mal, drei Pancakes gleichzeitig zu braten.

Sobald kleine Bläschen auf der Oberfläche der Pancakes entstehen, kannst du sie mit dem Pfannenwender umdrehen. Wenn sie eine goldbraune Farbe haben, sind sie fertig.

4

Die Pancakes auf einem Teller zu einem kleinen Turm stapeln und mit deinen Lieblingstoppings servieren.



Wenn du zwischen die Pancakes Marmelade oder Haselnusscreme gibst, kannst du den Turm wie eine Torte aufschneiden.