

Pancakes

Diese fluffigen kleinen Pancakes ersetzen bei uns schon mal das Mittagessen – von meinen Kindern mit Apfelmus heiß geliebt, aber auch mit Ahornsirup, Vanillesauce oder einfach nur mit Puderzucker immer wieder lecker. Perfekt ebenfalls für ein ausgiebiges Frühstück am Wochenende. Der Teig ist wirklich schnell zusammengerührt, nicht zu süß und durch den Eischnee werden sie wirklich wunderbar locker.



Zutaten (2-4 Portionen):

- **200 g Mehl**
- **2 gestr. TL Backpulver**
- **1 Prise Salz**
- **4 Eier (M)**
- **100 ml Milch oder Buttermilch**
- **2 TL Zitronensaft**
- **2 EL Zucker**

▪ etwas Öl zum Ausbacken

2 Eier trennen. Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit dem Zitronensaft steif schlagen, Zucker zugeben und kurz weiter rühren. Beiseite stellen. In einer zweiten Schüssel die Eigelbe, restliche Eier, Milch oder Buttermilch, Mehl, Backpulver und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Eischnee unterheben. Etwas Öl in eine beschichtete Pfanne geben, 3-4 Portionen Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen und so weiter machen, bis der ganze Teig verbraucht ist. Evtl. im Ofen bei 80°C warm halten.



Tipps:

- Außer den oben genannten Dingen passen auch rote Grütze, Obstsalat, Obstkompott, Marmelade oder Zimt-Zucker zu den Pancakes.
- Wenn man den Eischnee zuerst schlägt, braucht man die Schneebesen des Rührgeräts nicht abwaschen, bevor man den zweiten Teil des Teiges zusammenrührt - einfach rein damit, das Eiweiß an den Schneebesen stört nicht.

