Pancakes von Fabio Leisinger

Mengen für 10 Personen

Quelle: Betty Bossy

50 g	Butter
500 g	Weissmehl
75 g	Rohrzucker
2.5 Stück	Vanillezucker (8g)
* 5 g	Salz
7.5 dl	Milch
2.5 Stück	Eier
1.0 dl	Rapsöl
50 g	Frischkäse
0.75 ml	Ahornsirup
2.0 Stück	Bananen (Stk)
25 g	Nutella
* 1.3 g	Zimt
10 g	Zucker
50 g	Apfelmus
50 g	Himbeeren (tiefgekühlt)

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen.
Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Buttermilch und Ei mit dem Butter verrühren, zum Mehl giessen, rühren, bis der Teig glatt ist.
Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, portionenweise so viel Teig in die Pfanne geben, dass Pancakes von ca. 10 cm Ø entstehen. Sind die Unterseiten gebacken, und lösen sie sich von selbst, Pancakes wenden, fertig backen, warm stellen. Restliche Pancakes gleich zubereiten, anrichten mit Ahornsirup beträufeln.