

Pancakes

von Fabio Leisinger

Mengen für 15 Personen

Quelle: Betty Bossy

| |
|-------------------------------|
| 75 g Butter |
| 750 g Weismehl |
| 113 g Rohrzucker |
| 3.75 Stück Vanillezucker (8g) |
| 1.5 TL Salz |
| 1.125 Liter Milch |
| 3.75 Stück Eier |
| 1.5 dl Rapsöl |
| 75 g Frischkäse |
| 1.125 ml Ahornsirup |
| 3.0 Stück Bananen (Stk) |
| 37.5 g Nutella |
| 1.5 TL Zimt |
| 15 g Zucker |
| 75 g Apfelmus |
| 75 g Himbeeren (tiefgekühlt) |

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.