Original amerikanische Pancakes

Zutaten (für ca. 8-10 Stück)

- 140g Mehl
- 1 Teelöffel Küchennatron
- 1/2 Teelöffel Salz
- 200ml Buttermilch
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Pflanzenöl
- 2 Teelöffel Ahornsirup

Zubereitung

Mehl, Küchennatron und Salz in einer Schüssel gut vermischen.

Buttermilch, Ei, Öl und Ahornsirup in einem Messbecher gut verrühren.

Buttermilchmischung unter ständigem Rühren mit einem Handrührgerät zur Mehlmischung geben bis keine Klümpchen mehr zu erkennen sind.

Etwas Butter oder Öl in einer großen Bratpfanne bei mittlerer Hitze warm werden lassen.

Mit einer kleinen Kelle drei handtellergroße Pancakes in die Bratpfanne geben.

Wenn sich kleine Blasen bilden und der Rand trocken wird wenden.

Von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Mit Ahornsirup servieren.

Ergänzungen

Nimmt man anstatt Küchennatron Backpulver und anstatt Buttermilch normale Milch, so erhält man eher typisch deutsche Minipfannkuchen... also: <html></html> Finger weg von Backpulver und Milch! <html></html>

Mit Nutella, pürierten Erdbeeren oder gar Käse (mit oder ohne Chili) schmecken sie auch sehr gut!

(Quelle: Southern Living - 1983 annual recipes)

From:
https://wiki.neumannsland.de/ - **Patricks DokuWiki**

Permanent link:
https://wiki.neumannsland.de/rezepte:pancakes

Last update: **2019/09/20 08:37**