

American Pancakes 🥞

Portionen

2

Wartezeiten

Zutaten

- 60g Butter
- 280g Mehl (405 oder 550)
- 2 Eier
- 500g Buttermilch
- 2 TL. Backpulver
- 1 TL. Natronpulver
- 3 El. Zucker
- 1 TL. Salz
- 1 TL. Vanilleextrakt (optional)

Zubereitung

1. Zuerst die Butter in einem Topf zerlassen und danach zum Abkühlen von der Kochstelle nehmen.
2. Jetzt alle festen Komponenten (Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Salz) in einer großen Schüssel vermengen.
3. In einer zweiten Schüssel Buttermilch, Eier und Vanilleextrakt mit einem Schneebesen vermischen.
4. Jetzt kommt der wichtigste Schritt: Die flüssige Masse wird nun in die Schüssel mit dem Mehl geschüttet und dabei mit einem Schnee- oder Rührbesen vorsichtig verrührt.
5. Ebenfalls wird die leicht abgekühlte Butter dazu gegeben.
6. Es darf hier jetzt nicht lange gerührt werden, höchstens eine halbe Minute. Sollten sich noch Klumpen in der Masse befinden, so ist das kein Problem - diese lösen sich in der nun folgenden Ruhezeit auf.
7. Den Teig abgedeckt eine halbe Stunde kühl stellen.
8. Danach etwas Öl in eine beschichtete Pfanne geben und auf mittlere Temperatur bringen.
9. Jeweils eine Schöpfkelle von dem relativ festen Teig (keine Angst, das soll so sein - auf keinen Fall rühren!) in die Pfanne geben
10. Ca 3-4 Minuten backen, danach wenden.

Idealerweise hält man die Pancakes im Ofen warm bis alle fertig sind.

Quellen

- [WolvNet](#)

