American Pancakes

Kategorie: Mehlspeisen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

250 g	Weizenmehl Typ 550
3,0 TL	Backpulver
1,0 Prise	Salz
60,0 g	flüssige Butter
2,0	Eier
375 ml	Buttermilch
	Margarine für die Pfanne

(Angaben für 4 Personen)



Durch Buttermilch und Backpulver werden diese kleinen Pancakes schön locker. Traditionellerweise werden sie mit Ahornsirup zum Frühstück serviert. Aber auch mit Kompott schmeckt diese Mehlspeise sehr lecker.

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Salz, Butter, Eier und Buttermilch zu einem glatten Teig verrühren und zehn Minuten quellen lassen. In einer heißen Pfanne mit Margarine jeweils mehrere kleine Pfannkuchen backen und warmhalten oder direkt aus der Pfanne servieren. Dazu Ahornsirup oder Kompott reichen.
Alternativ gib es auch eine Variante der American Pancakes mit Bananen.