CHEFKOCH

Rezept online aufrufen

American Pancakes

Ein amerikanischer Frühstückstraum

Mehl, Zucker, Backpulver, Eier, Salz und Milch in einer Schüssel vermengen.

Jetzt ein wenig Öl in einer Pfanne erhitzen. Dann den Pfannkuchenteig portionsweise (etwa 2 - 3 Esslöffel reichen) hineingeben und zu einem großen, drei Zentimeter dicken Kreis formen.

Bei mittlerer Hitzestufe wird der Teig nun so lange gebraten, bis die untere Seite golden und braun ist.

Anschließend ein Mal wenden, bis er goldbraun gebraten ist.

Ahornsirup darüber gießen und mit Tiefkühlbeeren garnieren. Warm genießen.

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit	ca. 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel



Zutaten für 4 Portionen:

150 g	Mehl
1 EL	Zucker
1 TL	Backpulver
2	Ei(er)
1 Prise(n)	Salz
150 ml	Milch
3 EL	Öl
n. B.	Ahornsirup
200 g	Beeren, (TK)

Rezept von: hannah_kocht_einfach