BUTTERMILCH PANCAKES

4.8 bei 59 Bewertungen

30 min

Zubereitung

1 Aus allen Zutaten einen zähen Teig zubereiten.

2 In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Nun esslöffelgroße Teigportionen in die Pfanne geben. Sobald sich an der Oberfläche Bläschen bilden können die Pancakes umgedreht werden und dann auch auf der zweiten Seite goldgelb herausgebacken werden.



BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Die Pancakes können auch auf Vorrat gebacken und dann tiefgefroren werden. Zum Auftauen dann einfach für ein paar Minuten bei 150 Grad in den Backofen legen.

Viele weitere Frühstücksideen gibt's auch im neuen Herbstmagazin, welches am 15.9.2021 erscheint



Zutaten

FÜR CA 20 STÜCK

TEIG

230 g	Weizenmehl
5 g	Backpulver
2	Eier
20 g	Zucker
150 g	Milch
50 g	Buttermilch
1 Prise	Salz

ZUM HERAUSBACKEN

50 ml	Öl