



# Pancakes

## Zutaten für 6 Portionen

- » 4 Eier
- » 4 EL Zucker
- » 2 Prise Salz
- » 400 ml Milch
- » 400 g Mehl
- » 2 TL Backpulver
- » Öl zum Backen

## Zubereitung

Wer besonders luftige Pancakes möchte, trennt die Eier und hebt das steif geschlagene Eiweiß ganz zum Schluss unter den Teig.

1. Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen, dann 200 ml Milch dazugeben und unterrühren.

---
2. Jetzt Salz, Mehl und Backpulver einrühren. Die restliche Milch unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

---
3. Den fertigen Teig nun noch etwas ziehen lassen.

---
4. In die erhitzte, gefettete Pfanne mit einer Schöpfkelle einen Klecks Teig geben und bei mittlerer Hitze ausbacken.

---
5. Sobald sich kleine Bläschen bilden, den Pancake wenden.

---
6. Wenn auch die zweite Seite goldbraun gebacken ist, ist der Pancake fertig.

Da die Pancakes kleiner sind, kann man auch mehrere gleichzeitig in der Pfanne zubereiten.