

American Pancake

Für 4 Portionen

4 Eier	50 g Zucker	150 g Schmand
100 g Mehl	1/2 Vanilleschote	Butter, Salz
Ahornsirup		

Eier trennen, das Eiweiß schlagen, Zucker zugeben und steif schlagen.

In einer weiteren Schüssel die Eigelbe mit dem Schmand vermischen.

Die halbe Vanilleschote längs aufschneiden und das Innere mit einem Messer ausschaben.

Mehl, Salz und Vanille zugeben, den Teig glatt rühren. Ein Drittel des Eischnees vorsichtig untermischen, den Rest unterheben. Butter in der Pfanne zerlassen.

Aus jeweils 2-3 El Teig Pfannkuchen goldbraun backen. Die fertigen Pfannkuchen warm stellen; vor dem Essen mit Ahornsirup bestreichen.

Varianten:

Indem man Obstmus (z. B. Apfelmus, Bananen-Mus u. a.) in den Teig rührt, erhält man verschiedenste Geschmacksvarianten.

Wenn man keine süßen Pancakes wünscht, würze man den Teig mit anderen Zutaten wie z. B. Senf, Ajvar, Arrabbiata u. a.

NN am 10. Februar 2016