

Pancakes mit Ahornsirup



Stufe 2



Zubereitungszeit: 15 Min.
Ruhezeit: 20 Min.



Zutaten:

4 Eier
30 g Zucker
200 g Milch
100 g Mineralwasser
100 g Weizenmehl
10 g Backpulver
1 Prise Fleur de Sel
nach Bedarf Ahornsirup



KitchenAid Edelstahlrührer - dreiteiliges Set



Skeppshult Pfannkuchenpfanne 7er mit Gusseisengriff



Le Creuset Bratpfanne 3-ply PLUS antihaft



Riess Küchenmaß in türkis



Continenta Wokwender aus Olivenholz



WMF Sirup-/ Honigspender Barista

1

In die Rührschüssel einer KitchenAid Küchenmaschine die Eier geben. Mit dem Schneebesen aufsteigen von Stufe 2 bis Stufe 6 die Eier aufschlagen.

2

Den Zucker nach und nach hinzugeben und 2 weitere Minuten aufschlagen.

3

Die Hälfte der Milch und die Hälfte des Wasser einrühren und weiter auf Stufe 2 verrühren.

4

Mehl, Backpulver und Salz vermischen und löffelweise hinzugeben. Ganz zum Schluss die restliche Milch und das restliche Wasser hinzugeben.

5

Den Teig mit allen Zutaten weitere 2 Minuten auf Stufe 2-4 rühren, danach 20 Minuten quellen lassen.

6

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Den Pancaketeig in kleinen Klecksen hinzugeben - auf beiden Seiten knusprig ausbacken.

7

Die Pancakes zum Servieren mit Ahornsirup begießen und genießen.

Frisches Obst schmeckt als Topping oben auf den Pancakes, aber auch direkt eingeschlossen in die Pancakes selbst - dafür

das Obst einfach in kleinen Stücken zum Pancaketeig hinzugeben.