

Pancakes: Amerikanische Waffeln

Für die dickeren, fluffigen amerikanischen Pfannkuchen braucht man weniger Ei und fügt stattdessen Backpulver zu.

Die Küchlein sind nur handtellergroß, man bäckt sie langsam, bei milder Hitze, damit sie hochgehen. Fans vertilgen sie gleich stapelweise. Oft sogar zum Frühstück, mit Ahornsirup, mit Orangen-Honig-Butter oder mit Blaubeercreme.



Zutaten für vier Personen:

- 2 Eier
- 200 g Mehl
- Salz
- 250 ml Milch
- 1 gehäufter TL Backpulver
- Butter zum Backen

Zubereitung:

- Die Zutaten glatt rühren und mindestens eine halbe Stunde quellen lassen. Allerdings das Backpulver erst unmittelbar vor dem Backen unterrühren. Es verliert nämlich beim Stehen seine Wirkungskraft.
- In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen. Jeweils eine kleine Kelle Teig hineinsetzen. In einer großen Pfanne kann man zwei, drei oder sogar vier höchstens handtellergroße Pancakes gleichzeitig backen.
- Langsam auf nicht zu starker Hitze backen, damit sie schön hochgehen und fluffig werden.
- Aufeinanderstapeln und in den 60 Grad warmen Backofen warm stellen.

Tipp: Einfacher geht's, wenn man den Teig in eine Kanne füllt, mit Ausgießschnauze. So lässt sich die dicke Masse einfacher dosieren. Nur so viel in die Pfanne gießen, bis der Pancake den richtigen Durchmesser hat.

Orangenbutter: 100 g Butter mit 2 EL Honig und der abgeriebenen Schale einer Orange verrühren. Flöckchen davon auf die Pancakes setzen.

Tipp: Blaubeer-Joghurt: 200 g Joghurt mit 150 g Blaubeeren verrühren, nach Geschmack süßen. Etwas geschlagene Sahne unterziehen.