

Pancakes mit Erdbeeren

Wer zum Frühstück Pancakes machen will, zieht meist ein einfaches, schnelles und unkompliziertes Rezept vor. Denn wer hat schon Lust noch vor dem ersten Kaffee den Mixer hervorzukramen um Eiweiß zu Schnee zu schlagen oder Buttermilch einkaufen zu gehen.

Zutaten

Für 12 Stück (Ø 10 cm)

2 Eier (Größe L, 65 g)

250 ml Milch

2 TL Zitronensaft

3 EL zerlassene Butter (30 g), leicht abgekühlt

1 TL Vanille-Extrakt (oder Vanillezucker)

240 g Mehl (W 480 glatt od. universal; Deutschland: Type 405)

1 gehäufter TL Backpulver (oder 2 gehäufte TL Weinstein-Backpulver)

1 gehäufter EL (20 g) feiner Kristallzucker

1/3 TL Salz

Sonnenblumenöl zum Backen

Zum Anrichten: Erdbeeren, Staubzucker, Ahornsirup

Zubereitung

1. Die Eier in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen. Milch, Zitronensaft, Butter, Zucker und Salz einrühren.
2. Mehl und Backpulver rasch in die flüssigen Zutaten einrühren. Der Teig sollte nicht zu viel gerührt werden, kleine Klümpchen sind erwünscht. Den Teig einige Minuten quellen lassen.
3. Wenig Öl (1 TL reicht für eine beschichtete Pfanne) in einer Pfanne erhitzen und pro Pancake 2 EL des Teigs in die Pfanne geben (für 10 cm Ø). Der Teig sollte dickflüssig sein und in der Pfanne nur ein klein wenig auseinanderlaufen.
4. Die Pancakes bei mittlerer Hitze einige Minuten backen bis Luftbläschen an der Oberfläche sichtbar sind und die Unterseite goldbraun ist. Vorsichtig wenden und die zweite Seite golden backen
5. Die fertigen Pancakes mit Erdbeeren (oder anderen Früchten der Saison), Staubzucker und Ahornsirup anrichten. (Ursula Schersch)