



R e z e p t

„Alles in Butter“ vom 06.03.2021

## „Pancakes mit Ahornsirup“

von Helmut Gote

WDR 5

WDR 5

### ZUTATEN FÜR 6 PANCAKES (PFANNENDURCHMESSER 20 CM):

- 200 g Mehl
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 2 gehäufte Esslöffel Zucker
- 1 gestrichener Teelöffel Salz
- 1 gehäufte Teelöffel Backpulver
- Ahornsirup
- Butter

### ZUBEREITUNG:

- ➔ Das Mehl mit dem Backpulver, Zucker und Salz gründlich vermischen. Die Milch mit den Eiern verquirlen und die Mischung mit dem Schneebesen portionsweise einarbeiten, bis ein cremiger Teig entstanden ist. 30 Minuten quellen lassen, dann müsste der Teig relativ dickflüssig sein, aber noch gut fließen.
- ➔ In einer beschichtete Pfanne etwas Butter erhitzen und so viel Teig in die Pfanne gießen, dass der Boden fast bedeckt ist (der Teig breitet sich ja noch immer etwas aus – wenn der erste Pancake zu dick wird, nehmen Sie beim zweiten Mal etwas weniger). Optimale Dicke ist ein Zentimeter.
- ➔ Den Pancake bei mittlerer Hitze braten, bis die Masse so gut gestockt ist, dass man ihn problemlos wenden kann, dann wenden und goldbraun fertig braten. Im Backofen bei 100 Grad warm halten, bis alle fertig sind.
- ➔ Zum Servieren den warmen Pancake mit etwas Butter bestreichen und mit Ahornsirup verzieren.