

Pancakes „American Style“



- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Unverzichtbar zu jedem „echten, amerikanischen Frühstück“

Zutaten

- 200 g Mehl, gesiebt
- 1 Tl Backpulver
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 El Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 El Olivenöl

- Butter zum Braten
- 2 El Peka Nüsse, grob gehackt
- Beliebig dazu zu reichen mit:
- Ahornsirup, Honig, Orangen-Honig-Butter, Orangenkonfitüre, Sour - Cream - Topping, Apfelstücken, Blaubeeren, Puderzucker, frische Erdbeeren etc.
- Oder auch die herzhaftere Variante mit: Speck, gekochtem Schinken, etwas geriebenen Käse, Pilzen.

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver mischen, die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen.

Schritt3

Die Eigelbe, das Olivenöl, die Milch und den Zucker dazu geben, glatt rühren.

Schritt4

Das geschlagene Eiweiß und die Peka Nüsse unterheben.

Schritt5

In heißer Butter, etwa 8 kleine Pancakes goldbraun heraus backen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Pancakes werden traditionell mit Ahornsirup serviert. Sehr empfehlenswert aber auch: Orangen-Honig-Butter, Orangenkonfitüre, Sour - Cream - Topping, Puderzucker, frische Erdbeeren etc.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** frühstück

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pancakes-american-style/>