



Pancakes

Für 2 Portionen

ZUTATEN

2 Eier
150 g Mehl
½ Pkg. Backpulver
1 Prise Salz
150 ml Milch
½ EL Butter oder Öl für die Pfanne

Zubereitung

1. Die Eier trennen, die Dotter, Mehl, Backpulver, Zucker und Salz und einen Schuss Milch in einer Schüssel zu einem zähflüssigen Teig verrühren.
2. Das Eiklar steif schlagen und unter die Teigmasse heben, sodass eine cremige Masse entsteht.
3. Butter oder Öl auf die Feuerplatte oder in eine Pfanne geben, den Teig portionsweise mit einem Schöpfer in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldgelb backen.
4. Mit frischen Früchten servieren, eventuell mit Staubzucker bestäuben

<u>Hilfsmittel:</u>	Feuerplatte oder Pfanne am Grill oder Seitenkocher
<u>Vorbereitungszeit:</u>	10 Minuten
<u>Grillen:</u>	ca. 6-8 Minuten
<u>Grillmethode:</u>	direkte mittlere Hitze (ca. 200 °C)
<u>Schwierigkeit:</u>	leicht