



Pancakes

(Rezept von SRF-Amerikakorrespondentin Priscilla Imboden, San Francisco)

Zutaten für 4 Personen (gibt ca. 8 Pancakes)

270 Gramm Mehl
2,5 Teelöffel Backpulver
Eine Prise Salz
1 Ei
3 dl Milch
3 Esslöffel geschmolzene Butter oder Speiseöl

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel gut vermischen.
Ei, Milch und Butter dazugeben und glattrühren. Die Mischung sollte dickflüssig sein, je nach Bedarf noch etwas mehr Mehl oder Milch dazugeben.

Mit einer Suppenkelle portionenweise (ca. der Inhalt einer Kaffeetasse) Masse in eine heisse Bratpfanne geben, braten bis eine Seite goldbraun ist, wenden, nochmals braten bis die Pancakes goldbraun gebacken sind.

Mit Ahornsirup, Butter und Konfitüre, Früchtekompott oder zerkleinerten Früchten servieren.

Varianten: Statt weisses, dunkles Mehl verwenden. Oder statt Mehl Haferflocken nehmen, diese vorher mit dem Stabmixer zerkleinern. Zur Masse Beeren oder Bananen beimischen.

Enjoy it!
