



Samstags-Pancakes

Zutaten für 2 Hungrige:

3 Eier
60 ml Milch
40 ml Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
1-2 EL Zucker
1 TL Honig

155 g Mehl
2 TL Backpulver (gestrichen)
180 ml Naturjoghurt

Zusätzlich: Öl zum Braten (z.B. Kokosöl), Nuss-Nougat-Creme und Banane zum Garnieren

Zubereitung:

1. Eier zusammen mit Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel mit einem Handmixer schaumig schlagen.
2. Anschließend Mehl und Backpulver über die Ei-Zucker-Mischung sieben und unterrühren.
3. Nun könnt Ihr Milch, Sahne, Joghurt und Honig unterrühren. Vermengt alles zu einer homogenen Masse.
4. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, jeweils etwas Kokosöl hineingeben und nacheinander den ganzen Teig zu Pancakes backen. Wichtig ist, dass Ihr wenig Öl verwendet und die Pfanne nicht zu heiß werden lasst.
5. Zum Anrichten könnt Ihr die Pancakes zum Beispiel schichten, zwischen jeden Pfannkuchen eine Lage Bananenscheiben legen und obendrauf als Topping eine Nuss-Nougat-Creme geben.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de