

# Pancakes

Leckere Pancakes ganz einfach selber machen. Mit nur wenigen Zutaten zaubert man die typisch amerikanischen, fluffigen Pfannkuchen auf den Frühstückstisch.

etwa 10 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Teig:

2 Eier (Größe M)  
2 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
200 ml Milch  
250 g Weizenmehl  
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Außerdem:

Speiseöl, z. B. Rapsöl zum Ausbacken  
Ahornsirup oder Honig  
300 g gemischtes Beerenobst

## Wie backe ich leckere Pancakes?:

### ① Teig zubereiten:

Eier mit Zucker und Bourbon Vanille-Zucker mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig rühren. Milch kurz unterrühren. Mehl mit Backin mischen und auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

### ② Pancakes backen:

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Für jeden Pancake etwa 2 Esslöffel Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Inzwischen das Beerenobst verlesen, bzw. waschen. Die heißen Pancakes mit Ahornsirup und frischen Beeren servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Pancakes schmecken auch mit Nuss-Nougat-Creme sehr lecker.