

AWENASA – KANADISCHE REZEPTE UND LECKEREIEN

PANCAKES MIT AHORNSIRUP

ZUTATEN (FÜR ETWA 3 PORTIONEN)

200 G MEHL
1 TL BACKPULVER
1 GROSSES EI
1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
1 PRISE SALZ
MILCH
BUTTER

ZUBEREITUNG

DAS EIGELB VOM EIWEISS TRENNEN. DAS EIWEISS STEIF SCHLAGEN.
DAS EIGELB MIT DEM MEHL, DEM BACKPULVER, DEM VANILLEZUCKER UND DEM SALZ VERRÜHREN. MILCH NACH BEDARF ZUGEBEN BIS EINE CREMIGE KONSISTENZ ENTSTEHT.
UNTER DIESE CREMIGE MASSE WIRD DER EISCHNEE GEHOBEN.

DIE BUTTER WIRD IN EINER BATPFANNE ERHITZT. BEI MITTLERER BIS STARKER HITZE WERDEN DIE PANCAKES (DURCHMESSER CA. 8CM) 2-3 MINUTEN JE SEITE GOLDBRAUN GEBRATEN.

FERTIGSTELLUNG

ÜBER DIE WARMEN PANCAKES NUN DEN AHORNSIRUP GEBEN UND GENIESSEN.

VARIANTEN

IN DEN TEIG EIN PAAR BLUEBERRYS GEBEN UND SO ANBRATEN, MMH SUPERFRUCHTIG.

