

# Pancakes

Zutaten für ca. 20 kleine Pancakes

- 180 gr. Mehl
- 150ml Milch
- 1Paket Vanillezucker
- 2 Eßl. Zucker
- 1xBackpulver
- 2 Eier
- Öl zum Braten



Dazu passt etwas Ahornsirup oder Honig und Früchte nach eurer Wahl

## Zubereitung

- Die Eier mit dem Zucker verrühren
- Die Milch einrühren
- Das Mehl und Backpulver unterrühren
- In ein Pfanne ein wenig Öl erhitzen.
- Wenn ihr einen Eisportionierer habt könnt ihr damit immer einen Löffel Teig in die Pfanne geben. Wenn sich große Luftbläschen auf der Oberseite bilden könnt ihr die Pancakes umdrehen. Die zweite Seite ist auch schneller fertig, So weiter machen bis der Teig aufgebraucht ist.
- Dann die Pancakes stapeln und nach Belieben mit Früchten und Honig oder Sirup anrichten

## Was wird noch benötigt?

Folgendes Material wird benötigt:

1 Schüssel

Schneebeesen oder Mixer

1 Eßlöffel

Waage / Meßbecher

1 Pfanne

1 Pinsel zum Einfetten (nicht zwingend)

1 Eisportionierer (oder kleine Saucenkelle)

Pfannenwender

Evt. Brett, Messer (zum Zerkleinern der Früchte)

Teller zum Anrichten

Besteck zum Essen

