

# Pancakes mit Ahornsirup

## Für 2 Personen:

3 Eier	60 g Weizenmehl	60 g Weizenstärke
1 TL Backpulver	2 EL Zucker	160 ml Vollmilch
40 g flüssige Butter	1 Msp. Salz	1 EL Butter
1-2 EL Ahornsirup	1 Msp. süßer Traum	

Eier trennen. Dann Mehl, Stärke, Backpulver, 1 EL Zucker, Eigelb und Milch in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Nach und nach die flüssige Butter unterrühren.

Eine Prise Salz zum Eiweiß geben und mit einem Handrührgerät langsam mit steigendem Tempo schaumig schlagen. 1 EL Zucker dazugeben und auf höchster Stufe weiterrühren, bis ein fester Eischnee entsteht. Den Eischnee mit einem Kochlöffel vorsichtig unter den Teig heben.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Pancakes bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in der Butter goldbraun backen.

Pancakes auf Tellern anrichten, mit Ahornsirup beträufeln und Süßen Traum darüberstreuen.

Steffen Henssler am 13. Oktober 2022