PANCAKES

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN

ZUBEREITUNG

1. Die Eier trennen. Die Eigelbe in einer Schüssel aufbewahren. Das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz mit einem Handrührgerät in einem hohen Gefäß zu festem Eischnee schlagen. Die richtige Konsistenz ist erreicht, wenn sich die Schüssel auf den Kopf drehen lässt, ohne dass der Eischnee herausläuft.

2. Nun die Eigelbe, den Vanillezucker und die Milch zu einer glatten Masse verrühren. Etwas Zitronenabrieb dazu um das Baking Soda zu aktivieren.

3. Die Eiweißmasse nun vorsichtig, am besten mit einem Löffel, unter die Eigelbmasse heben. Nicht rühren, nur einarbeiten – damit der Eischnee nicht wieder zusammenfällt.

4. Anschließend etwas Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze zergehen lassen. Den Teig in kleinen Portionen mit der Schöpfkelle hineingeben. Die Pancakes unter einmaligem Wenden von beiden Seiten golden ausbacken. Die schon fertigen Pancakes als Stapel im Ofen auf niedriger Temperatur warmhalten.

Traditionell werden die Pancakes mit Ahornsirup übergossen und mit Beeren garniert.

ZUTATEN

400 g	Mehl
500 ml	Milch
4 TL	Amerikanisches Baking Soda
3	Eier
1	Packung Vanillezucker
	Salz
	Beeren (Him, Blau und Erd)
	Ahornsirup Grade A
	Zitrone