

# Pancakes

## **Zutaten:**

2	Eier
4 EL	geschmolzene Butter <small>ca.40g</small>
300 ml	Buttermilch
175 g	Mehl
1/2 TL	Natron
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz

## **Zubereitung:**

Eier, Butter, Buttermilch mit dem Schneebesen mixen.  
Mehl, Zucker, Natron, Salz mischen und dann hinzufügen.  
Kräftig durchschlagen und 15 Minuten quellen lassen.  
Dann in einer Pfanne oder einer Gussplatte (Plancha) die nicht zu heiss werden sollte.

Mit einer Squeeze Bottle



ca. Ø10-12cm grosse Cakes spritzen.

Wenn der Cake oben Blasen wirft wenden und fertig backen.  
Das ganze 5-6 mal wiederholen und aufeinander Stapeln.  
Zwischen die Cakes immer eine Butterflocke und Ahornsirup geben und zum Schluss mit Ahornsirup übergossen.

Anstelle von Ahornsirup kann auch Honig, Marmelade oder andere Aufstriche verwendet werden.

Viel Spass!

