

Joghurt-Pancakes



Einkaufsliste:

240ml Milch
1EL Zitronensaft
120ml Joghurt
Etwas Zitronenabrieb
Vanillemark
4 Eier
200g Mehl
1TL Backpulver
2EL Zucker
Prise Salz
2TL geschmolzene Butter

Kompott:

2-3 Äpfel
50ml Ahornsirup
2EL Butter
Nach Belieben etwas Zimt

So wird's gemacht

Zunächst die Eier trennen, Eiweiß mit Prise Salz steif schlagen. Mehl mit allen trockenen Zutaten vermengen, Milch mit allen flüssigen Zutaten (außer Butter) vermengen. Flüssigkeit zum Mehl geben, alles vermengen. Zum Schluss zunächst die geschmolzene Butter einrühren, dann das Eiweiß in zwei Schritten unterheben.

Pfanne erhitzen, Pfanne sollte nicht zu heiß sein, sonst verbrennt der Pancake, eher auf mittlerer Stufe. Teig mit einer Kelle gleichmäßig in die Mitte der Pfanne gießen, je nach Wunschgröße stoppen, wichtig ist, dass man gleichmäßig gießt, damit die runde Form bestehen bleibt, sonst fließt der Pancake auseinander. Nun kurz warten bis der Rand gar wird, sich kleine Bläschen bilden, einmal wenden und noch einmal kurz backen.

Für den Kompott die Äpfel in Stücke schneiden, in der Butter kurz anbraten, Sirup hinzufügen und bei kleiner Stufe köcheln lassen bis die Äpfel die gewünschte Konsistenz haben. Mit Zimt verfeinern.