

Pancakes mit Kompott



Einkaufsliste:

240ml Milch
1EL Zitronensaft
120ml Joghurt
Etwas Zitronenabrieb
Vanillemark
3 Eier
200g Mehl
½ TL Backpulver
½ TL Natron
2 EL Ahornsirup
Prise Salz
2TL geschmolzene Butter

Kompott:

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

So wird's gemacht

Zunächst die Eier cremig aufschlagen. Mehl mit allen trockenen Zutaten vermengen, Milch mit allen flüssigen Zutaten (außer Butter) vermengen. Flüssigkeit zu den Eiern geben, Mehlmischung unterrühren, zum Schluss die geschmolzene Butter hinzugeben. Pfanne erhitzen, wenn die Pfanne heiß ist Teig 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.