

Rezept für 4 Portionen Pancakes von salzigs KIG

Zutaten Pancakes:

Eier	4
Zucker	6 Esslöffel
Milch	400 Milliliter
Mehl	450 Gramm
Backpulver	2 Teelöffel
Butter	Zum Anbraten
Himbeersauce	40g
Himbeersalz in der Salzmühle	1 Prise

Zubereitung:

1. Eier mit dem Zucker zu einer Cremigen Masse aufschlagen.
2. Milch dazu geben und weiterrühren
3. Mehl und Backpulver Schrittweise dazugeben und zu einem Teig verrühren.
4. 30 Minuten warten, damit der Teig ziehen kann.
5. Die Butter in eine Pfanne geben und die Pfanne warm werden lassen. Mittlere Hitze ist ideal. Nehmt eine Ausstechform, tut diese in die Pfanne legen und gebt da den Pancaketeig rein. Sobald der Boden Goldbraun ist, wenden.
6. Zum Schluss das Himbeersalz in eine Mühle geben und über die Pancakes streuen.

