

HOMEMADE PANCAKES – MARINIERTE BEEREN

(Rezept ergibt min. 12-16 kleine Pancakes)

Zutaten:

200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 TL	Salz
2 EL	Zucker
1 dl	Milch
3 Stück	Eier
3 TL	Ei-Ersatz (oder im gesamten 6 Stück Eier)
40 g	Butter, geschmolzen
360 g	Crème Fraîche
etwas	Schlagrahm
etwas	Ahornsirup
etwas	Beeren (Himbeeren, Blaubeeren – Beeren nach Wunsch
etwas	Orangenlikör, Himbeerlikör, Orangensaft, Zucker, frische Minze, Basilikum

Tipp:

Bratpfanne von Betty Bossi verwenden – hat 4 kleine Mulden. Ansonsten kann man im Fachhandel auch kleinere Gusseisen-Pfännchen kaufen.

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten mischen. Am Schluss die flüssige Butter unterheben. Wenn kein Ei-Ersatz vorhanden ist – nehme ich anstatt dessen 6 Stück Eier.

Die Beeren putzen und mit dem Orangen- oder Himbeer-Likör sanft vermischen, etwas Zucker und frische Gewürze begeben und nochmals kurz kühl stellen.

Die Teig-Mischung ca. ½ Stunde ruhen lassen.

Daraus kleine Pancakes machen – oder in einer kleineren Bratpfanne grössere Pancakes braten.

Die fertigen Pancakes jeweils im Ofen bei ca. 100° warm halten.

En guete☺.