

# Aktuelles aus dem JuZe

Wir bleiben zu Hause und backen fluffige Pancakes



## Fluffige Pancakes zum Frühstück

### Rezept:

- 220 g Mehl
- 30 g Zucker
- 1 Pck. Backpulver in eine Schüssel geben und vermischen.
- 2 Eier
- 240 ml Milch

miteinander verrühren, dann die Mehlmischung zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 60 g Butter

schmelzen und zum Schluss unter den Teig rühren.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen (ohne Fett), dann die Herdplatte auf mittlere Stufe stellen und mit einem Schöpflöffel kleine Teigportionen in die Pfanne geben.

Wenn sich auf der Oberseite kleine Bläschen bilden, die Pancakes wenden und auch auf dieser Seite fertig backen.

Besonders lecker schmecken meine Pancakes mit Ahornsirup oder Nutella und Bananen.

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht  
Enya Bahr