

Martina & Moritz | Pancakes – Amerikanische Waffeln

 happy-mahlzeit.com/2021/09/04/martina-moritz-pancakes-amerikanische-waffeln

Für die dickeren, fluffigen amerikanischen Pfannkuchen braucht man weniger Ei und fügt stattdessen Backpulver zu. Die Küchlein sind nur handtellergroß, man bäckt sie langsam, bei milder Hitze, damit sie hochgehen. Fans vertilgen sie gleich stapelweise. Oft sogar zum Frühstück, mit Ahornsirup, mit Orangen-Honig-Butter oder mit Blaubeer-Creme.

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Eier
- 200 g Mehl
- Salz
- 250 ml Milch
- 1 gehäufter TL Backpulver
- Butter zum Backen

Zubereitung:

Die Zutaten glatt rühren und mindestens 30 Minuten quellen lassen. Allerdings das Backpulver erst unmittelbar VOR dem Backen unterrühren. Es verliert nämlich beim Stehen seine Wirkungskraft.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen. Jeweils eine kleine Kelle Teig hineinsetzen. In einer großen Pfanne kann man 2, 3 oder sogar 4 höchstens handtellergroße Pancakes gleichzeitig backen. Langsam auf nicht zu starker Hitze backen, damit sie schön hochgehen und fluffig werden.

Aufeinanderstapeln und im 60°C warmen Backofen warm stellen.

Tipp:

Einfacher geht's, wenn man den Teig in eine Kanne mit Ausgießschnauze füllt. So lässt sich die dicke Masse einfacher dosieren. Nur so viel in die Pfanne gießen, bis der Pancake den richtigen Durchmesser hat.

Für Orangen-Butter:

100 g Butter mit 2 EL Honig und der abgeriebenen Schale 1 Orange verrühren. Flöckchen davon auf die Pancakes setzen.

Für Blaubeer-Joghurt:

200 g Joghurt mit 150 g Blaubeeren verrühren, nach Geschmack süßen und etwas geschlagene Sahne unterziehen.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 20.10.2018

Episode: Pfannkuchen – Jedermanns Liebling