



Juni 2018: Erdbeer-Pancakes

Zutaten (ca. 10 Stück):

- » 230 g Vollkornmehl
- » 4 TL Backpulver
- » 1 Prise Salz
- » 2 Eier
- » 300 ml Milch (1,5 % Fett)
- » 2 TL Butter
- » 200 g Erdbeeren
- » 2 EL Rapsöl
- » 200 g Naturjoghurt (1,5 % Fett)
- » 1 Päck. Vanillezucker

Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Eier trennen, das Eigelb mit etwas Milch verrühren und in die Mulde geben. Anschließend das Mehl mit der Ei-Milch-Mischung verrühren, langsam die restliche Milch unterrühren bis ein glatter Teig entsteht.

Die Butter schmelzen und zu dem Teig geben. Die Mischung 15 Minuten quellen lassen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und eine Kelle des Teiges in die Pfanne geben, die Erdbeerscheiben kreisförmig auf dem Pancake verteilen. Pancake wenden und fertig backen.

Den Naturjoghurt mit Vanillezucker abschmecken und zu den fertigen Pancakes servieren.