

Pancakes mit Blaubeeren, Ahornsirup & Bacon



Zutaten für 10 bis 12 Stück

Pancakes

300g Mehl
2 TL Backpulver
4 mittelgroße Eier
1-2 EL Zucker
1 Prise Salz
230ml Milch
Öl zum Ausbacken

nach Gusto
Blaubeeren
Ahornsirup
Bacon

Mehl und Backpulver gründlich mischen und in eine Schüssel sieben, Salz und Zucker unterrühren. Die Eier in einer großen Schüssel schaumig aufschlagen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Die Mehlmischung schrittweise unter die Eimasse heben. So viel Milch einrühren, dass ein leicht zähflüssiger Teig entsteht. Diesen gute 10 Minuten ruhen lassen.

Bei mittlerer Temperatur eine Pfanne erhitzen und etwas Öl auf dem Pfannenboden verstreichen. Für jeden Pancake etwa 2 bis 3 EL Teig in die heiße Pfanne geben und zu einem Kreis formen. Goldbraun backen. Sobald sich auf der Oberfläche kleine Bläschen bilden, ein paar Blaubeeren in den Teig legen. Den Pancake wenden und fertig backen. Sind alle Pancakes gebacken, etwas Ahornsirup in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen, Speckstreifen nebeneinander in die Pfanne legen und kurz karamellisieren lassen. Pancakes mit Bacon und Blaubeeren servieren, nach Gusto mit Ahornsirup beträufeln.

Und jetzt, genießen! Guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF