



Fluffige Pancakes

Pancakes / Waffles / Crepes | Gluten free | Vegetarian | Breakfast | Mid-afternoon |
Mid-morning | All year round | nutella Sechzig Jahre Rezepte

👤👤👤 | 30 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Für 6 portionen

- 2 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 60g Zucker
- 60g Milch
- 40g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL heller Essig
- 1 Stückchen weiche Butter
- 90g Nutella
- Saisonales Obst (rote Johannisbeeren, Brombeeren, Kiwi, Mango...)

Schritt 1



Eigelb mit 30g Zucker schaumig schlagen. Milch nach und nach zugeben.

Schritt 2

Mehl und Backpulver mischen und in die Eimischung hineinsieben. Gut verrühren.

Schritt 3



Das Eiweiß mit dem Essig steifschlagen. Wenn die Masse beginnt, Bläschen zu werfen, den Zucker zugeben und weiter steifschlagen.

Schritt 4



Die Eiweißmasse sehr vorsichtig nach und nach unter die Eigelbmasse heben.

Schritt 5



Ein Stückchen Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Pro Pancake einen Esslöffel Masse in die Pfanne geben und zugedeckt bei niedriger Hitze etwa drei Minuten braten. Dann wenden und ebenfalls zugedeckt auch die andere Seite braten.

Schritt 6



Mit Nutella und Obst dekorieren.

Tipp: Damit die Pancakes besser in Form bleiben, können sie in einer Plätzchenform herausgebacken werden