

# American Pancakes

## Zutaten (für 30 Stück):

### Für den Teig:

750g Weizenmehl  
6- 9EL Zucker  
6TL Backpulver  
3 Prisen Salz  
6 Eier  
600ml Milch  
Etwas Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)

### Zum Garnieren:

Nutella  
Kirschmarmelade  
Bananen



## Zubereitung:

Das Mehl mit dem Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Die Eier trennen und das Eiklar zu Schnee schlagen. Eierdotter und Milch zum Mehlgemisch hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Eischnee vorsichtig unterheben.

Etwas Öl in eine Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Je 2 EL Teig in die Pfanne geben. Die Pancakes sollten etwa einen Durchmesser von ca. 10 cm haben. Jeden Pancake ca. 2 Minuten ausbacken, bis sich kleine Bläschen bilden, dann wenden und von der anderen Seite ebenfalls so lange ausbacken.

American Pancakes mit Nutella, Bananen oder Marmelade garnieren und servieren.