



American Pancakes

Im März-SPICK 2020 erklären wir das Geheimnis hinter Eischnee.
Und wohin mit dem Eischnee aus dem Experiment? Ab in fluffige Omeletten!

Du brauchst für 15 Pancakes:

- 125 Gramm Mehl
- 1 gehäuften Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 1,2 Deziliter (=120 Gramm) Milch
- etwa 50 Gramm Butter
- Ahornsirup

1 Eier in Eigelb und Eiweiss trennen. Eiweiss zusammen mit einer Prise Salz mit dem Rührgerät zu steifem Eischnee schlagen. In eine andere Schüssel Mehl und Backpulver geben. Milch und Eigelb unter Rühren dazugeben, sodass ein glatter Teig ohne Klumpen entsteht. Dann den Eischnee vorsichtig unter den Teig mischen. Alles 10 Minuten kühl stellen. Backofen auf 100 Grad vorheizen.

2 In einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze einen Teelöffel Butter schmelzen lassen. Mit einer Schöpfkelle kleine Kreise Teig in die Pfanne setzen. Wenn die Ränder goldbraun werden, Pancakes wenden. Andere Seite fertig backen.

3 Fertige Pancakes auf einem Teller im Backofen warm halten. Am Schluss so servieren: Immer 3 bis 5 Pancakes auf einen Teller stapeln, dabei auf jede Schicht ein bisschen Butter, eine Prise Salz und ordentlich Ahornsirup geben. Gerne noch frische Früchte oder kurz angebratene Banenenscheiben dazu.



Viel mehr witzige Ideen gibts Heft für Heft im SPICK.

Dazu spannende Reportagen, spektakuläre Bilder, erstaunliche Fakten, verrückte Versuche, Comics, Witze und jede Menge Wissen.

Jetzt Abo bestellen! Telefon (Schweiz): 071 314 04 84 oder www.spick.ch/abo