



## Pancakes



### Zutaten (2 Personen)

1	Eiweiss
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker
1	Eigelb
1 dl	Milch
2 EL	Zucker
75 g	Weissmehl
1 TL	Backpulver ca. 6g
	Butter zum Braten
	Ahornsirup und Früchte (z.B. Bananen, Zwetschgen Heidelbeeren oder Erdbeeren) zum Servieren.

### Zubereiten

Ei trennen, Eiweiss mit einer prise Salz steifschlagen  
1EL Zucker begeben und nochmals verrühren,  
beiseite stellen.

Mehl und Backpulver vermischen. Die Mischung  
mit dem Eigelb, Milch und 2 EL Zucker zu einem  
dickflüssigen Teig verrühren. Eiweis vorsichtig  
unter den Teig heben. Etwas Butter in die  
Bratpfanne geben und erhitzen. Pro Pancake 1  
kleine Suppenkelle voll Teig in die Pfanne geben  
und auslaufen lassen. Den Teig portionenweise bei  
mittlerer Hitze goldbraun backen. Eine Pfanne  
bietet Platz für 3 Pancakes.

Die fertigen Pancakes mit Ahornsirup und Früchten  
servieren.

#### Bananenkompott

Banane in Scheiben schneiden und in einer  
Bratpfanne mit Butter, Zimt und Zucker erwärmen.

#### Zwetschgenkompott

Zwetschgen mit Zucker in einer Pfanne aufkochen.

#### Beeren

Frische Beeren waschen und dazu servieren.