



American Pancakes

Du brauchst für die Pancakes:

- 300 ml Buttermilch
- 1 Ei – Gr. M
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- Neutrales Pflanzenöl
- 1 Packung Richie's Bakery Schokoladentern

Für die Dekoration nimmst Du:

- Erdbeeren
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Grün und Rot
- Richie's Bakery: Raspel Perlglanz Gold aus Zartbitterschokolade

Los geht's:

1. Vermische alle Zutaten mit einem Handrührgerät, bis ein schöner, cremiger Teig entsteht.
2. Gib in eine beschichtete Pfanne ein bisschen Öl und gib mit einem Esslöffel portionsweise Teig in die Pfanne.
3. Backe die Pancakes erst auf der einen Seite auf mittlerer Hitze aus und wende sie danach vorsichtig. Backe sie nun auf der anderen Seite, bis sie schön goldbraun sind.
4. Heize den Backofen auf 50 ° Grad vor und gib die Pancakes zum warm halten in den Ofen.
5. Schmelze nun den Schokoladentern im warmen Wasserbad.
6. Serviere nun die Pancakes mit der Schokoladensauce.
7. Verziere sie mit Erdbeeren, Glitzer Cubies und Raspel.