

Haselnuss-Pancake mit Ahornsirup & Himbeeren



Zutaten:

für 2 Personen

- 100 g Mehl
- 1/2 Pck. Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 30 g Puderzucker
- 1 Ei
- 126 ml Milch
- 35 g Butter
- 40 g Haselnüsse, gehackt & geröstet
- 1 Handvoll Himbeeren
- 50 g Butterschmalz
- Ahornsirup und Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Alles vermischen, in der Mitte eine Vertiefung lassen. Eier und Milch in die Vertiefung geben und mit einem Schneebesen glattrührend. Die Butter schmelzen und in den Teig einrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Haselnüsse dazugeben.

Einen Teil des Butterschmalzes in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Eine kleine Kelle Teig hineingeben und den Pancake 2 Minuten braten lassen. Dann umdrehen und eine Minute weiter bräunen lassen. Ein Blatt von der Küchenrolle auf einen Teller legen und die Pancakes darauf legen, um sie von überflüssigem Fett zu befreien. Butterschmalz nach Bedarf hinzugeben und mit dem restlichen Teig weitere Pancakes backen. Aus der Menge Teig lassen sich 6 kleine Pancakes von etwa 10 cm Durchmesser ausbacken.

Anschließend mit Ahornsirup beträufeln, ein paar, mit Puderzucker bestäubte Himbeeren dazu geben und etwas von den gehackten Haselnüssen darüber streuen.

Man kann natürlich noch viel mehr ausprobieren, ganz egal ob mit Alkohol flambiert, mit flüssiger Schokolade oder Eis, mit pürierten Früchten, Fruchtsirup oder, oder, oder..... 😊, sie schmecken immer!