

# Pancakes mit Bacon und Glasur

14 Stück



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

125 g Bacon (Frühstücksspeck) in Scheiben

### Pancakes-Teig:

200 g glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
1 Pck. Dr. Oetker Natron  
2 EL Zucker  
1 Prise Salz  
Pfeffer  
200 ml Buttermilch  
2 Eier (Größe M)  
100 g zerlassene, abgekühlte Butter

### Zum Ausbacken:

Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Zum Servieren:

1 Beutel Dr. Oetker Bier Karamell  
Glasur  
vorbereiteter Bacon  
(Frühstücksspeck)

## 1 Zum Vorbereiten:

Bacon in einer beschichteten Pfanne ohne Öl knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## 2 Pancakes-Teig:

Mehl mit Backpulver, Natron und Zucker vermischen und in eine Rührschüssel geben. Salz, Pfeffer, Buttermilch und Eier dazugeben und mit dem Schneebesen zu dicklicher Konsistenz verrühren. Die Butter unterrühren.

## 3 Zum Ausbacken:

Öl in eine heiße beschichtete Pfanne geben. Etwas Teig in die Pfanne geben und mit einem Löffel etwas verstreichen. Die Pancakes bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen. Den Vorgang solange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

## 4 Zum Servieren:

Die heißen Pancakes mit Bacon und etwas Glasur servieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pancakes kann man im Backofen warm halten.

