




Pancakes mit Himbeeren

15 Stück    gelingt leicht bis zu 20 Min.



Zutaten:

Pancakes-Teig:

130 g glattes Mehl
1 ½ gestr. KL Dr. Oetker
Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
30 g Puderzucker
1 Prise Salz
200 g Kefir
1 Ei (Größe M)
30 g flüssige Butter

Zum Ausbacken:

Speiseöl

Zum Bestreuen und Dekorieren:

20 g Staubzucker
100 g Himbeeren

- 1 Pancakes-Teig:**
Mehl mit Backpulver, Puddingpulver, Puderzucker und Salz vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Ei mit Kefir verrühren und dazugeben. Mit dem Schneebesen zu dicklicher Konsistenz verrühren. Die Butter unterrühren.
- 2 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.
- 3 Zum Bestreuen und Dekorieren:**
Die Pancakes mit Staubzucker bestreuen und mit Himbeeren dekorieren.