

Pancakes (nach Jamie Oliver)

- 3 große Eier
- 1 Prise Salz
- 115 g Mehl
- 1 gehäufter Teelöffel Backpulver
- 140 g Milch
- Ein wenig Butter für die Pfanne

Eier trennen. Eiweiß mit Salz zu Eischnee schlagen.
Eigelb, Mehl, Backpulver und Milch kurz zu einem Teig verrühren.
Eischnee vorsichtig unter den Teig rühren.

Pfanne erhitzen und etwas Butter in die Pfanne geben.
Aus dem Teig kleine Pancakes backen.
Teigmenge reicht für etwa 20 Pancakes (ca. 10 cm im Durchmesser).

Warm servieren, Ahornsirup (oder Zuckerrübensirup :-)) und klein geschnittenes Obst dazu (z.B. frische Erdbeeren).