PANCAKES MIT UNSEREM MOHN-FIX

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCK:

Für den Teig

50 g	Butter
300 g	Mehl
50 g	Zucker
2 TL	Backpulver
½ TL	Natron
1 Prise	Salz
1 Pck.	Vanillezucker
	Abrieb von 1 Bio-Zitrone
2	Eier
500 g	Buttermilch
2 TL	Mohn-Fix
2 TL	Butterschmalz

Für die Deko

200 g Heidelberen, Erdbeeren, Himbeeren oder Physalis

ca. 30 MIN

ZUBEREITUNG:

1. Butter im Topf bei geringer Temperatur schmelzen und danach abkühlen lassen.
2. Nun alle trockenen Zutaten wie Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz, Vanillezucker und Zitronenabrieb in einer Schüssel vermengen.
3. In einer zweiten Schüssel die flüssigen Zutaten vorbereiten. Eier zuerst solo mit dem Schneebesen verquirlen. Anschließend die Buttermilch zugeben, bis sich beide Zutaten gut verbunden haben. Nun die lauwarme geschmolzene Butter und die Mohnmasse unterrühren.
4. Als Nächstes die trockenen und die flüssigen Zutaten zusammenbringen. Aber Achtung: Beide maximal 20 Sek. mit dem Schneebesen verrühren! Nur so kann sich ein Glutennetz bilden, ansonsten werden die Pancakes nicht fluffig, sondern gummiartig.
5. Danach in einer beschichteten Pfanne 1 TL Butterschmalz bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Mit einer kleinen Schöpfkelle pro Pancake 50–60 ml Teig (ø ca. 10 cm) in die Pfanne geben und von jeder Seite 2 Min. lang ausbacken. Für weitere Portionen immer wieder etwas Butterschmalz in die Pfanne geben.
6. Pancakes stapeln und je Wunsch mit verschiedenen Beeren servieren.

Tipp: Mohn-Fix mit Aprikosen aus der Dose pürieren. Das ergibt eine tolle Sauce zu den Pancakes!

GOOD FOOD

www.bempflinger.com

Bempflinger Lebensmittel GmbH | Stuttgarter Str. 3 | 72655 Altdorf

BEMPFLINGER