



# AMERIKANISCHE PFANNKUCHEN

## ZUTATEN (für 10 Pfannkuchen)

- 115 g Mehl
- 3 Eier
- 200 ml Buttermilch
- Teelöffel Backpulver
- Prise Salz
- Zum Garnieren: etwas Honig und gemischten roten Früchten

## AUßERDEM

Skottel Braai mit glattem Backblech  
2 große Schüsseln  
Schneebeesen  
Schöpflöffel  
Pfannenwender

1

Trennen Sie das Eigelb vom Eiweiß und schlagen Sie das Eiweiß steif. Das Eiweiß ist steif genug, wenn Sie die Schüssel auf den Kopf stellen können, ohne dass das Eiweiß herausfällt.

2

Mischen Sie den Rest der Zutaten in der zweiten Schüssel zusammen (inkl Eigelb). Geben Sie dann langsam das Eiweiß hinzu.

3

Lassen Sie das Skottel Braai warm werden. Stellen Sie diesen nicht zu warm ein (niedrige Stufe), um zu verhindern, dass die Pfannkuchen zu schnell braun werden.

4

Geben Sie ein wenig Butter auf das Skottel Braai und schöpfen Sie einige kleine Mengen des Teigs auf das Blech. Da der Teig etwas dicker ist, können Sie leicht kleine Pfannkuchen machen.

5

Drehen Sie die Pfannkuchen um und lassen Sie diese noch etwas weiter backen, bis sie auf beiden Seiten schön goldbraun sind.