

# Pancake Swiss Milk

von Noemi Schmid

Mengen für 60 Personen

Quelle: Swiss Milk

1.2 kg Mehl

12 TL Backpulver

2.4 TL Salz

180 g Zucker

3.0 Stück Vanillezucker (8g)

1.2 Liter Milch

12 Stück Eier

Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker mischen, eine Mulde formen. Flüssigkeit und Eier in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Bratbutter oder Bratcrème in einer Bratpfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel portionenweise so viel Teig in die heisse Pfanne geben, dass kleine Pancakes von ca. 8 cm Ø entstehen. Bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen, warm stellen