Pancakes von Fabio Leisinger

Mengen für 15 Personen

Quelle: Betty Bossy

75 g	Butter
750 g	Weissmehl
113 g	Rohrzucker
3.75 Stück	Vanillezucker (8g)
1.5 TL	Salz
1.125 Liter	Milch
3.75 Stück	Eier
1.5 dl	Rapsöl
75 g	Frischkäse
1.125 ml	Ahornsirup
3.0 Stück	Bananen (Stk)
37.5 g	Nutella
1.5 TL	Zimt
15 g	Zucker
75 g	Apfelmus
75 g	Himbeeren (tiefgekühlt)

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen.
Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Buttermilch und Ei mit dem Butter verrühren, zum Mehl giessen, rühren, bis der Teig glatt ist.
Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, portionenweise so viel Teig in die Pfanne geben, dass Pancakes von ca. 10 cm Ø entstehen. Sind die Unterseiten gebacken, und lösen sie sich von selbst, Pancakes wenden, fertig backen, warm stellen. Restliche Pancakes gleich zubereiten, anrichten mit Ahornsirup beträufeln.