

Pancakes

von Fabio Leisinger

Mengen für 40 Personen

Quelle: Betty Bossy

200 g Butter
2 kg Weismehl
300 g Rohrzucker
10 Stück Vanillezucker (8g)
4.0 TL Salz
3.0 Liter Milch
10 Stück Eier
4 dl Rapsöl
200 g Frischkäse
3.0 ml Ahornsirup
8.0 Stück Bananen (Stk)
100 g Nutella
4.0 TL Zimt
40 g Zucker
200 g Apfelmus
200 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.