

Pancakes

von Raffael Elija Wipf

Mengen für 40 Personen

Pancakes. Geplant sind pro Person ca. 5 Pancakes

Quelle: kikiskitchen

3.33 Liter Milch
26.7 Stück Eier
667 g Zucker
12 Stück Vanillezucker (8g)
2.93 kg Mehl
800 g Butter
16 TL Backpulver
4 dl Rapsöl Eher Sonnenblumenöl

Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Milch und Eier in einer Schüssel mischen. Zucker und Vanillezucker hinzugeben. Dann Mehl hinzufügen und rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Dann die abgekühlte, flüssige Butter hinzugeben und rühren bis alles vermischt ist.

Wenn am Abend hergestellt:

Über Nacht kühl stellen und am nächsten Morgen Backpulver hinzufügen.

Wenn direkt gebraucht:

Backpulver hinzufügen und unterrühren. Dann 30 Minuten kühl stellen.