

*US-Pancake**

Pro Person

- 1 Ei* trennen, Eiweiß mit
einer Prise Salz steif schlagen, kaltstellen. Eigelb mit
1 Tasse Milch
1 Tasse Mehl
1 TL
Vanillepuddingpulver
1 Messerspitze
Backpulver und
1 Prise Salz gründlich verrühren. Das Eiweiß unterheben und den Teig vorsichtig glattrühren. Eine Antihafbeschichtete Pfanne mit
etwas Öl erhitzen; eine Portion Teig mit einer Schöpfkelle in die Pfanne legen, den Teig in der Pfanne nicht zu sehr verteilen und goldbraun backen lassen. Mit Ahornsirup begießen.
- Zubereitungszeit:** 30 Minuten
- Beilage:** Unmengen Ahornsirup, Schokostreusel, Krokant

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

*Vielen Dank an Daniela und Manuel Früh für das Rezept!