

Pancakes

In Kanada assen wir besonders gute Pfannkuchen zum Frühstück. Haben Sie ein Rezept?

HELEN OEHNINGER, AARAU

Für 12 Stück: 125 g Mehl,
1 TL Backpulver, 1 TL Ahorn-
sirup, 1 Prise Salz, 1 Ei,
1 ½ dl Milch, etwas Butter,
Ahornsirup zum Beträufeln

Mehl in eine Schüssel sieben. Backpulver, Ahornsirup, Salz, Ei und Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig ½ Stunde zuge-
deckt bei Zimmertemperatur
quellen lassen.

In einer beschichteten Pfanne
etwas Butter zerlassen. Nach
und nach mit einer Schöpf-
kelle etwas Teig in die Pfanne
geben und bei mittlerer Hitze
etwa 12 kleine, dicke Pfann-
kuchen von beiden Seiten
goldbraun backen. Vor dem
Servieren üppig mit Ahorn-
sirup beträufeln.

Corn Cakes

Für 6 Stück: 125 g Maismehl,
60 g Mehl, ½ TL Backpulver,
1 Prise Salz, ½ TL Natron, 1
Ei, 3 dl Buttermilch, 1 EL aus-
gelassenes Fett, 2 EL Butter

Maismehl, Mehl, Backpulver,
Salz und Natron in einer
Schüssel vermischen. In einer
anderen Schüssel Ei, Butter-
milch und Fett miteinander
verquirlen und unter die
Mehlmischung rühren, bis
ein glatter, nicht zu dünnflüs-
siger Teig entsteht.

Butter in einer Pfanne heiss
werden lassen und für jeden
Pfannkuchen etwa 4 EL Teig
hineingeben. Backen, bis der
Rand knusprig zu werden
beginnt, wenden und von der
anderen Seite backen. Heiss
servieren.