



Benötigte Zutaten

275 g	Mehl
1/2 Pkg.	Backpulver
2 EL	Staubzucker
400 ml	Reine Lungau Edel-Sauermilch
60 g	Zucker
3	Eier (Größe L)
etwas	Premium Teebutter zum Ausbacken

Edelsauermilch Pancakes

lassen sich nach Belieben verfeinern

Anleitung

Die Butter schmelzen. Die Eier mit dem Zucker mehrere Minuten mit dem Mixer schaumig schlagen (bis eine dicklich weiße Creme entsteht). Backpulver mit dem Mehl mischen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Für eine herbstlich, winterliche Variation noch 2 EL Chai Sirup oder alternativ 1 TL Zimt dazu geben. Wenn der Teig zu flüssig ist dann noch etwas Mehl hinzufügen.

Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen. Einen halben Schöpfer (alternativ kleinen Schöpfer) Teig kreisrund in der Pfanne verteilen und auf mittlerer Hitze ausbacken. Wenn der Teig Blasen schlägt einmal wenden. Zum Servieren übereinander stapeln. Mit Honig und Apfelkompott garniert servieren.

Tipp: Wer mag, kann zwei Esslöffel Backkakao unterrühren für Schokoladenpancakes.



Ein Rezept von [cookingcatrin](#)