

# Rezept

## Grandmas Pancakes

### Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 4 Eier
- 250 ml Milch
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Esslöffel zerlassene Butter

### Für die Pfanne:

- Speiseöl

Alle Zutaten mit einem Handrührgerät miteinander verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, eine halbe Kelle Teig in die Mitte geben (kanadische Pfannkuchen sind ungefähr so groß wie eine Untertasse) und von beiden Seiten goldgelb braten. Die Pancakes schmecken am besten mit reinem Ahornsirup – vielleicht denkst du beim Essen daran, wie viel Aufwand es ist, ihn herzustellen und dass es ein ganz besonderes Produkt aus der Natur ist.

*Guten Appetit!*

