

# Pancakes backen

Ihr braucht:

- 30 g Butter
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- 150 ml Buttermilch
- 50 g Joghurt
- ½ TL Natron
- Butter / Öl zum Ausbacken
- 

So funktioniert es:

1. Lasst die Butter schmelzen.
2. Vermischt Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel.
3. Schlagt die Eier mit dem Handrührgerät in einer weiteren Schüssel schaumig.
4. Rührt Buttermilch, Quark und Natron darunter.
5. Gebt die Mehlmischung und danach die leicht abgekühlte Butter dazu. Anschließend verrührt ihr alles miteinander.
6. Nun lasst ihr den Teig circa 15 Minuten lang ruhen.
7. Erhitzt die Butter / das Öl in der Pfanne.
8. Dann gebt ihr eine Schöpfkelle Teig in die Pfanne und backt den Pancake bei mittlerer Hitze von beiden Seiten.
9. Diesen Vorgang wiederholt ihr mit dem restlichen Teig.
10. Fertig! Nun könnt ihr die Pancakes mit Puderzucker oder ein wenig Sirup verfeinern.

**Hops besonderer Tipp: Mit Blaubeeren schmecken die Pancakes besonders gut!**

Ihr Ferien- und Freizeitpark am Meer.

**Weissenhäuser  
Strand** Das ganze  
Jahr Ostsee