

# American Pancakes



## Zutaten

3 Eier  
100 ml Milch  
200 ml Joghurt Natur  
150 g Mehl (Dinkelmehl 630)  
1 Päckchen Backpulver (=15 g)  
1 Prise Salz  
2 EL Zucker  
Öl

## Zubereitung

Die Eier zu einer schönen hellen Schaummasse verquirlen.

Milch und Naturjoghurt vermischen – zusammen 300 ml.

Mehl, Backpulver, Milch-Joghurt-Mischung, Salz und Zucker nach und nach zu den Eiern geben und immer schön weiter rühren. Evtl. etwas mehr Milch zufügen, wenn der Teig zu dick ist. Aber er sollte schon gut dickflüssig sein.

Die Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, jeweils etwa einen TL Öl hineingeben und nacheinander den ganzen Teig zu Pancakes verbacken. Wichtig! Ganz wenig Öl verwenden und langsam, also auf mittlerer Stufe, nicht zu heiß ausbacken.

Nach und nach backen, im Ofen warmhalten.

Die Menge ergibt bei einer 20 cm Pfanne 10 Pancakes

