



R e z e p t



Peach Pancakes „Smitten Kitchen“

Zutaten für 8 Pancakes à 10 cm Durchmesser

- 1 großes Ei
- 230 g saure Sahne
- ½ TL Vanille-Extrakt
- 40 g Zucker
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Zimt
- 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
- 95 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Backnatron
- Butter zum Fetten der Pfanne
- 1-3 reife Pfirsiche (je nach Größe), halbiert, entkernt, in 3 mm dünnen Scheiben

Zubereitung

- Den Backofen auf 130°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Das Ei mit Saurer Sahne, Vanille-Extrakt und Zucker in eine größere Schüssel geben und gut verquirlen.
- In einer zweiten, kleineren Schüssel Mehl, Salz, Zimt, Muskat, Backpulver und Natron vermischen.
- Die trockenen Zutaten zur Zucker-Ei-Mischung geben und unterheben, sodass der Teig noch leicht klumpig ist.
- Eine möglichst schwere Pfanne auf mittlerer Hitze gut vorheizen.
- Dann ein großzügiges Stück Butter in die Pfanne geben, schmelzen lassen und den Teig mit einer kleinen Kelle in die Pfanne geben. Wie viele Portionen reinpassen, hängt von der Größe der Pfanne ab. Zwischen den Teigportionen 5 cm Platz lassen.
- Je nach Größe der Pfirsichscheiben 2-4 Scheiben auf jeden Teig-Klecks legen. (Leichtes Überlappen ist nicht schlimm, der Teig breitet sich noch etwas aus.)
- 3-4 Minuten braten, bis die Pancakes an den Rändern trocken sind und in der Mitte Blasen werfen.
- Vorsichtig, aber flink wenden und nochmal 5 Minuten braten, bis die Pfirsichscheiben schön karamellisiert sind.
- Die Pancakes auf einem Blech im Ofen bis zum Verzehr warmhalten.

„Alles in Butter“ vom 27. Juli 2024

Autorin: Carolin Courts

Redaktion: Heiko Hillebrand