

Amerikanische Pfannkuchen sind nur gut handtellergroß, sehr dick und fluffig.

Pfannkuchen sind in den USA auch nicht Dessert oder süße Mahlzeit, sondern vor allem ein **Frühstücksgericht**. Die einfachen US-Pfannkuchen auf Mehl-Milch-Basis sind neutral im Geschmack, also weder süß noch salzig. Der Teig muss sehr dickflüssig sein, damit sie so schön hoch und fluffig werden. Als „short stack“ – kleiner Stapel – werden drei Pancakes serviert, ein „full stack“ sind fünf oder sechs, fast immer getoppt von einem ordentlichen Klecks „Whipped Butter“ (luftig aufgeschlagene Butter) und einem See von Ahorn Sirup. Dazu gibt es dann noch – typisch für die USA – etwas Salziges, zum Beispiel Spiegelei, Rührei, Würstchen, Speck oder Schinken.

Zutaten für 6-8 Personen

- 350 g Mehl
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 500 ml Milch
- 4 Esslöffel Öl + Öl zum Ausbacken

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel verschlagen und schnell mit der Mehlmischung verrühren. Um mehr Fluffigkeit zu erreichen, können wir die Eier trennen. Den Teig etwa zehn Minuten stehen lassen, damit er noch etwas eindickt.

Sehr wenig Fett (Öl, Butter oder Speckfett) in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen.

Pfannkuchenteig portionsweise (etwa 2-3 EL reichen) mit einer Schöpfkelle hineingeben und zu Kreisen verstreichen - es passen circa drei Kreise in die Pfanne. Die Pancakes so lange braten, bis die Oberseite von Bläschen übersät ist. Wenn die Blasen platzen, nachsehen, ob die Unterseite braun ist. Dann wenden und auch die andere Seite goldbraun backen..

Wenn die Pancakes fertig sind, macht sich jeder einen kleinen Turm, immer erst Pancake, dann Sirup usw., bis man so 3 - 4 Pancakes gestapelt hat. Zum Schluss kommt obenauf ein Klecks Butter.

Pfannkuchen sofort servieren oder zugedeckt warmhalten, zum Beispiel im Backofen.