

# GATCH GAP REZEPT

PANCAKES 20 min | 2 Personen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATCHGAP.DE

# Zubereitung

- Catchcap auf eine passende Schüssel, in einer großen Schüssel das Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermischen,
- In einer separaten Schüssel die Milch, das Ei, die geschmolzene Butter und das Vanilleextrakt verquirlen.
- Die nassen Zutaten in die trockenen Zutaten geben und gut vermengen, bis ein glatter Teig entsteht.
- Wenn gewünscht, den Teig in mehrere Schüsseln aufteilen und jede Schüssel mit verschiedenen Lebensmittelfarben einfärben.
- Eine Pfanne auf mittlere Hitze vorheizen und etwas Butter oder Öl hinzufügen.
- Mit einem Esslöffel kleine Portionen des Teigs in die Pfanne geben und etwa 2-3 Minuten pro Seite braten, bis die Pancakes goldbraun sind.
- Die Pancakes auf einem Teller stapeln und mit Schokoladenhasen oder bunten Streuseln garnieren.
- Servieren und genießen!

# Zutaten

• 1 Tasse	• Mehl
• 2 EL	• Zucker
• 2 TL	• Backpulver
• 1/2 TL	• Salz
• 1 Tasse	• Milch
• 1	• großes Ei
• 2 EL	• geschmolzene Butter
• 1 TL	• Vanilleextrakt
•	• Lebensmittelfarbe ( optional )

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!