

Pancakes mit Bier



BRLO Pale Ale

Pale Ale | 6,0 %

Zutaten

- 1 Tasse Mehl (ca. 100 g)
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei (oder 1 reife Banane)
- 1 Tasse Bier
- ½ Tasse Zucker (ca. 65 g)
- Prise Salz

Beilagen:

- Blaubeeren
- Ahornsirup

Zubereitung

1. Vermenge Mehl, Zucker, Backpulver und Salz und füge dann das Bier und das Ei (oder die Banane) hinzu. Vermische alle Zutaten, bis keine Klumpen mehr zu sehen sind.
2. Erhitze ein wenig Öl (nicht zu viel) bei mittlerer Hitze in der Pfanne und gib etwas Teig hinein. Wende die Pancakes nach ca. 2-3 Minuten, um sie auch von der anderen Seite zu bräunen. Es ist normal, dass die ersten Pfannkuchen nicht ganz perfekt werden, also keine Angst – jeder findet mit der Zeit seinen Rhythmus.
3. Anschließend mit Blaubeeren und Ahornsirup drapieren und genießen! Alternativ passt übrigens auch Bacon – für die Wagemutigen sogar mit Banane und Ahornsirup kombiniert.