

# PANCAKES

Marco Campanella, Küchenchef des "La Brezza" (Hotel Eden Roc)

## ZUTATEN

- 435g Mehl
- 80g Zucker
- 6g Salz
- 25g Backpulver
- 35ml Apfelessig
- 1 Vanilleschote

## ZUBEREITUNG

Alle trockenen Zutaten vermengen und eine Mulde in der Mitte formen. Die Mandelmilch mit dem Apfelessig und dem ausgekratzten Vanillemark anrühren und in die Mulde giessen.

Mit dem Schwingbesen oder Handmixer alles gut vermischen, bis der Teig geschmeidig ist und keine Klümpchen mehr aufweist. Mit einem Küchentuch zudecken und 15 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne (ca. 20 cm Durchmesser) erhitzen und einen Esslöffel Rapsöl in die Pfanne geben. Zwei grosse Kellen Teig in die Pfanne geben und braten bis sich der Pancake von der Pfanne lösen lässt. Mit einem Spachtel wenden oder – wer das Risiko mag – in die Luft werfen und so wenden. Kurz auf der anderen Seite anbraten.

Warm servieren und mit dem Lieblingstopping (Konfitüre, Schokoladensauce, Ahornsirup) übergiessen.

