

## Einkorn Pancake

### Zutaten

<b>150g</b>	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
<b>100ml</b>	Milch
<b>200ml</b>	Naturjoghurt
<b>30g</b>	Zucker
<b>1 TL</b>	Weinsteinbackpulver
<b>2</b>	Eier
<b>1 Prise</b>	Salz



### Zubereitung

- Eier schaumig aufschlagen.
- Milch und Naturjoghurt verrühren.
- Mehl, Backpulver, Milch-Joghurt-Mischung, Salz und Zucker nach und nach zu den Eiern geben und glatt rühren.
- Die Pfanne mit wenig Butter oder Butterschmalz auspinseln und 4-5 Teigkleckse in die Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur 2-3 Minuten backen
- Die Pancake wenden, sobald an der Oberseite kleine Bläschen zu sehen sind
- Die fertigen Pancake im Ofen warm bis der Teig aufgebraucht ist
- Mit frischen Früchten, Joghurt und Ahornsirup servieren

*Wenn du die Pancakes noch fluffiger magst, trennst Du das Eiweiß vom Eigelb ab und hebst den steif aufgeschlagen Eischnee vor dem Backen in den fertigen Teig.*