



### Best Pancakes

Meine Kids hätten diese Pancakes am liebsten täglich zum Frühstück! Mit diesem Rezept gelangen sie 100%. Mit Ahornsirup, Früchten, Honig genießen. Buttermilch ist hier das Geheimnis .... !

- 1 1/4 Tasse Buttermilch (Bio von Coop)
- 1 1/4 Tasse Ruchmehl (ev. etwas mehr)
- 1/4 Tasse Öl (Sonnenblumen oder Raps)
- 1/4 Tasse Zucker (oder weniger)
- 1 Ei und eine Prise Salz
- zuletzt 1 Kaffeelöffel Backpulver & 1 KL Natron

Alles von Hand mit einem Schwingbesen in der genannten Reihenfolge vermischen und in kleinen Portionen (mit kleiner Schöpfkelle ausgießen) in der Pfanne braten bei mittlerer Hitze, sie brauchen Zeit um fluffig zu werden:))) ♥