



Regenbogen Pancakes



Zutaten:

270 g Mehl, selbstaufziehend
 1 TL Backpulver
 1/2 Salz
 4 EL Puderzucker
 260 ml Milch
 2 Eier, groß
 4 EL Butter, geschmolzen
 1 TL Rote Beete Pulver
 1 TL Matcha
 1 TL Kurkuma



Cole & Mason Madeley
Gewürzschälchen aus
Keramik mit Untersetzer



KitchenAid Küchenmaschine
ARTISAN 175PS in empire
rot, 4,8 L



Skeppshult
Pfannkuchenpfanne 7er mit
Gusseisengriff



Le Creuset Pfannenwender



Westmark Rührschüssel mit
zweigeteiltem Deckel in
apfelgrün



OXO Good Grips Handrührer

1

In eine große Schüssel Mehl, Backpulver, Puderzucker und Salz hineinsieben. Separat Milch und beide Eier in einer weiteren Schüssel leicht verquirlen und die geschmolzene Butter unterrühren.

2

Beide Mischungen zusammenfügen und mit einer Küchenmaschine oder einer Gabel zu einem glatten Teig verrühren, sodass keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

3

Nun den Teig gleichmäßig auf drei Schüsseln verteilen. In je eine Schüssel das entsprechende Pulver geben und gut umrühren, bis es sich aufgelöst hat. Das rote Bete-Pulver für den roten Teig, Matcha-Pulver für den grünen Teig und Kurkuma für den gelben Teig.

4

Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Je nach Pfannengröße ein oder zwei Kellen (dann nebeneinander) Teigkleckse in die Pfanne geben und anbraten lassen. Den Pancake erst wenden, wenn er kleine Blasen bildet. Beide Seiten dürfen nicht zu dunkel werden, um die Farbe des Pulvers nicht zu verfälschen.

5

Den Teig aufbrauchen und die bereits fertig gebackenen Pancakes im Ofen auf niedriger Stufe bis zum Verzehr warm halten.

Hinter selbstaufziehendem oder selbsttreibendem Mehl versteckt sich bereits mit Natron und Backpulver vermischtes Mehl. Je nach Teig wird noch Salz hinzugefügt. Das Mehl kann auch einfach selbst hergestellt werden: Auf 150 g Mehl kommen 1,5 TL Backpulver sowie 1/4 TL Natron, ggfs. etwas Salz.