# Pancakes v2

- Menge: 1 Portionen
- Dauer:
  - Vorbereitung: `5 min`
  - Herd: `15 min`
- Preis: 3-4€

## Zutaten

- 1 Ei
- Mehl = Gewicht des Eis (ohne Schale)
- Milch = Gewicht des Eis (ohne Schale)
- 1/2 Tl. Backpulver
- Prise Salz

## Zubereitung

- **Alles im Verhaeltniss 1:1:1**
- Pfanne auf mittlerer Hitz auf den Herd stellen
- Gewicht des Eis messen
- Ei in 2 Behaelter trennen
- Gewicht der Schale von zuvor gemessenen Gewicht abziehen (Ei-Nettogewicht)
- Selbe Menge Milch wie Ei (Ei-Nettogewicht) zum Ei-Gelb hinzugeben und verruehren
- Selbe Menge Mehl wie Ei (Ei-Nettogewicht) in eine weitere Schale geben (man kann es auch sieben)
- Backpulver und eine Priese Salz zum Mehl geben und verruehren
- Ei-Milch-Gemisch langsam zum unter das Mehl-Gemisch ruehren
- Ei-Weis zu Schnee schlagen
- Ei-Schnee **langsam** unterheben
- Grob 1 1/2 El. Teig in die Pfanne geben
- Nach gefuehl wenden
- (Der erste wird nie was)
- Backofen auf `200°C` **Ober- und Unterhitze** (keine Umluft!) vorheizen
- [...]

## Ergebnis

`put images here`

## Credits

- Sorted Food

Revision #1
Created 2021-06-24 06:18:53 UTC by Martin Gafert
Updated 2021-06-24 06:33:27 UTC by Martin Gafert