

## Grüne Pancakes



### Zutaten:

2 Tassen Mehl (180 g)  
7 g Matchapulver  
1/2 TL Backpulver  
1 Msp. Salz  
2 Eier  
330 ml Milch oder Buttermilch  
2 EL zerlassene Butter  
Öl für die Pfanne

### Für die Garnitur:

leicht geschlagenes Obers, Erdbeeren oder Himbeeren, Erdbeersauce oder Himbeersauce, Schokoraspel

### Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Matchapulver durch ein sehr feines Sieb streichen und dazu geben. Alles zusammen mit den trockenen Zutaten vermischen. Eier leicht aufschlagen, nach und nach die Milch bzw. Buttermilch und die zerlassene Butter hinzufügen. Die Eiermischung zu den trockenen Zutaten leeren. Das Ganze zu einem glatten Teig verrühren.

Öl in einer schweren Pfanne heiß machen. Mit einem großen Löffel portionsweise ins heiße Öl geben und zu runden Pancakes verstreichen. Goldgelb backen. Wenn sich Bläschen bilden, die Pancakes wenden und von der zweiten Seite goldgelb backen. Noch warm servieren und je nach Lust und Laune (vor allem Lust!) garnieren.

Übrige Sahne, Beeren und Sauce lassen sich auch anderweitig bei einem sinnlichen Abend zu zweit einsetzen.