Frischkäse-Pancakes
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 Eier, 80 gr Zucker, 200 gr körniger Frischkäse (z. B. Gervais), 150 ml Milch, 3 Esslöffel Öl, 200 gr Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 0,5 Teelöffel Zimt, 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, 20 gr Butterschmalz.

Die Vorbereitungen:

Den Backofen auf 100°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dann Zucker unter Schlagen einrieseln lassen. Eigelbe, Frischkäse, Milch und Öl verrühren.
Mehl, Backpulver, Zimt und Vanillezucker mischen, Frischkäse-Milch-Mischung zugeben, Eiweiß daraufgeben. Mit einem Schneebesen unterheben.
Aus der Masse in einer beschichteten Pfanne im heißen Butterschmalz ca. 16 kleine Pfannkuchen (Pancakes) backen. Im Backofen warm stellen, bis alle Pancakes fertig sind.
Dazu: Kirsch- oder Apfelkompott.

Extra-Tipp: Wer es kernig liebt, kann unter den Pfannkuchen-Teig noch 2 EL gehackte geröstete Mandeln oder Haselnüsse heben.