

Zutaten für 8 Personen

- 6 Stk. Eiigelb
 - 50 g Zucker
 - 1/2 El. Vanillezucker
 - 2 dl Milch
 - 50 g Baumnüsse gemahlen
 - 200 g Mehl
 - 1 Tl. Backpulver
 - 40 g Cranberry
 - 6 Stk. Eiweiss steif geschlagen
 - 1 Prise Salz
- zum Ausbacken 1 El. Butter

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Rührwerk gut mischen und zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiss unterheben.

In einer Bratpfanne Butter zergehen lassen, mit einer kleinen Kelle ca. 7 cm grosse Fladen bilden.

2-3 Minuten langsam ausbacken und warmstellen.
Lauwarm servieren

Garnitur: Saisonale Früchte, mit Puderzucker bestäuben oder mit Ahornsirup beträufeln.



Koch art.ch

Kochkurse / Partyraum • Kochkurse ab 8 - 20 Personen

Pancakes

Essen im Bankettsaal für 30 Personen oder im Paradiesischen Garten direkt an der Mare
oder eine Bootsfahrt mit dem Öltimer Spiboot. Reservierung unter: 079 683 24 37