



# American Pancakes

## *mit Nougat Crème*

 | ZUBEREITUNG: CA. 15 MINUTEN

### Zutaten

#### Für die Pancakes:

2 Eier  
2 EL Zucker  
1,5 Tassen (400 ml) Milch  
2 Tassen (280 g) Mehl  
1/4 Tassen (80 ml) Öl  
1 Pck. Backpulver

Viba Nougat Crème  
zum Bestreichen

- 1** Eier und Zucker cremig aufschlagen und die Milch untermischen. Gesiebte Mehl, Öl und Backpulver zugeben und rühren bis ein glatter Teig entsteht. Die fertige Teigmasse 15 – 20 Minuten quellen lassen.
- 2** Für eine gleichmäßige Bräune eine beschichtete Pfanne mit Öl auspinseln und auf mittlerer Stufe erhitzen.
- 3** Einen Klecks Teig in die Pfanne geben. Sobald sich die ersten Bläschen bilden, den Pancake wenden und von der anderen Seite goldbraun werden lassen.