

Pancakes nach Pizzabäcker-Art



Vorbereitungszeit: 10 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Backpulver ohne Vanille: halbe Tüte
- Eier: 2
- Mehl Type 00: 250 g
- Milch (mit Raumtemperatur): 250 g
- Natives Olivenöl extra: 25 g
- Oregano: n. B.
- Salz: ein Teelöffel
- Schwarzer Pfeffer: n. B.
- Speisenaatron: halber Teelöffel
- Öl zum Einfetten der Pfanne: n. B.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 50 g



Vorbereitung

Die **Pancakes nach Pizzabäcker-Art** sind wirklich sehr lecker. Köstliche und fluffige pikante Pfannkuchen mit Pizza-Geschmack, die im Handumdrehen zubereitet sind! Die Pancakes nach Pizzabäcker-Art schmecken Groß und Klein und sind perfekt als Hauptgericht oder als Begleiter zu Wurst und Käse.

Milch, natives Olivenöl extra, Eier, Salz und schwarzen Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einer Gabel verrühren. Die **Klassischen Passierten Tomaten von Pomito** und den Oregano dazugeben und gut durchmischen. Mehl, Backpulver und Speisenaatron hinzufügen und schnell mit der Gabel verrühren, bis ein gleichmäßiger und nicht sehr flüssiger Teig entsteht. Es dürfen sich keine Klümpchen bilden.

Eine Pfanne mit einer in Öl getränkten Serviette einfetten und auf dem Herd erhitzen und eine Schöpfkelle Teig in die Mitte gießen. Nicht schwenken, weil der Teig beim Herausbacken von selbst verläuft. Die Pancakes bei schwacher Hitze pro Seite ca. eine Minute lang goldgelb backen. Schon sind die Pancakes nach Pizzabäcker-Art fertig. Sie schmecken hervorragend warm oder kalt sowie mit oder ohne Füllung!