

## Pancakes mit Ahornsirup-Butter aus dem Thermomix



© Pancakes mit Ahornsirup-Butter - Rezepte mit Herz



30 Min. + Wartezeit



leicht



4 Portionen + ca. 175 g Ahornsirup-Butter

Einfaches, süßes Thermomix-Rezept - perfekt für die kalte Jahreszeit.

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |               |                            |
|--------------------------|---------------|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>2</b>      | Eier                       |
| <input type="checkbox"/> | <b>150 g</b>  | Mehl                       |
| <input type="checkbox"/> | <b>2 TL</b>   | Backpulver                 |
| <input type="checkbox"/> | <b>10 g</b>   | Zucker                     |
| <input type="checkbox"/> | <b>180 g</b>  | Milch                      |
| <input type="checkbox"/> |               | Butter zum Braten          |
| <input type="checkbox"/> |               | Für die Ahornsirup-Butter: |
| <input type="checkbox"/> | <b>125 g</b>  | weiche Butter              |
| <input type="checkbox"/> | <b>1</b>      | Vanilleschote (Mark davon) |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/2 TL</b> | Salz                       |
| <input type="checkbox"/> | <b>50 g</b>   | Ahornsirup                 |

## Zubereitung

1. Butter, Vanillemark und Salz in den Mixtopf geben und 5 Min./60 °C/Stufe 2 zerlassen. Abkühlen lassen.
2. Schmetterling einsetzen, Ahornsirup hinzufügen, 2 x 20 Sek./Stufe 4 cremig aufschlagen. Im Kühlschrank aufbewahren.
3. Vor dem Servieren etwas weich werden lassen.
4. 50 g der Ahornsirup-Butter in den Mixtopf geben und 3 Min./60 °C/Stufe 1 zerlassen.
5. Übrige Zutaten hinzufügen und 2 x 20 Sek./Stufe 4 klümpchenfrei verrühren. Ca. 15 Min. quellen lassen.
6. Butter in einer Pfanne zerlassen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 kleine Pancakes backen. Die Pancakes können gewendet werden, wenn auf der einen Seite kleine Löcher entstehen.

## Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 325 kcal, 9 g E, 17 g F, 35 g KH