VARIATION VON RUSSISCHE ALADUSCHKI/ PANCAKE

TM31

4 Person/en

einfach

Zutaten

Teig:

250 g Kefir oder Buttermilch
1 Prise Salz
50 g Zucker oder ein Messbecher voll
2 Eier
1/2 Päckchen Backpuver
250 g Mehl

für die Pfanne

50-100 g Sonnenblumenoel

Zubereitung

Kefir, Salz, Zucker, Ei in den TM geben und 2min / 3ST mischen. Mehl und Backpulver hinzufügen 1min/ 3ST weiter mischen bis ein dickflüssiger Teig entsteht

Den Teig löffelweise in eine Pfanne mit heißem Öl geben, wenn die Unterseite leicht gebräunt ist, wenden und fertig braten. Nach Belieben mit Puderzucker bestreut,Kompott, Marmelade, Honig oder Schmand essen.GUTEN APETIT

TIPP: Ich mache das Öl in den Messbecher und füge dann immer einwenig in die Pfanne ein.

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: AnastasiaKrenz **Quelle:** http://www.rezeptwelt.de