



GRANA PADANO PANCAKES (für 4 Personen)

Zutaten:

- 125g Mehl
- 80g geriebener Grana Padano
- 200g frische Früchte
- 2 Eier
- 10g Zucker
- 200ml Milch
- 15g Butter
- ½ Tüte Backpulver
- Ahornsirup

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker und geschmolzener Butter in einer Schüssel verrühren, dann Mehl und Backpulver hinzugeben und erneut verrühren.

Milch und Grana Padano dazugeben und alles vermischen.

Eiweiß steif schlagen und unter die restliche Masse heben, bis ein glatter, homogener Teig entsteht.

Butter in einer Pfanne schmelzen, den Teig mit einer Kelle in die Pfanne geben und die Pfannkuchen auf beiden Seiten ca. 3 – 4 Minuten braten.

Mit frischem Obst und Ahornsirup garnieren.