

Souffle Pancakes

® mit freundlicher Unterstützung von KitchenAid Europe

Sind das kleine Wölkchen oder dein nächstes Frühstück? Genieße mit diesen luftigen Soufflé Pancakes den Trend aus Japan.

Zubereitungszeit: 55 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 4 Eiweiß
- 1/4 TL Weinsteinbackpulver
- 75 g feiner Zucker
- 2 Eigelb
- 60 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 30 ml Milch

Zubereitung

Schritt 1

Eiweiß in die Schüssel der Küchenmaschine geben und den Schneebesen anbringen. Weinstein hinzufügen und auf Geschwindigkeitsstufe 8 schaumig schlagen. Langsam 45 g Zucker hinzugeben und verrühren, bis Eischnee entsteht.

Schritt 2

Eigelb in eine kleine Schüssel geben und den restlichen Zucker hinzufügen. Von Hand verrühren,

bis eine blasse Masse entsteht. Mehl, Backpulver und Milch dazugeben und vermengen.

Schritt 3

Das Eiweiß nach und nach zu je einem Drittel vorsichtig unterheben.

Schritt 4

Eine beschichtete Pfanne auf niedriger Stufe erhitzen und mit etwas neutralem Öl bestreichen. Einen ca. 5 cm hohen Speisering mit Backpapier auskleiden und in die warme Pfanne stellen. Den Ring mit Pancake-Teig befüllen. 1 TL Wasser in die Pfanne geben und den Deckel schließen. 7 Minuten backen und den Pancake dann sehr vorsichtig wenden. Weitere 4 Minuten backen.

Schritt 5

Den fertigen Pancake auf einen Gitterrost oder Servierteller geben und vorsichtig den Ring und das Backpapier entfernen. Sofort servieren.

Hilfe beim Zubereiten?

Mit kultigen Küchentools von KITCHENAID® gelingt jedes Rezept



KITCHENAID®
5KFC3516E Food
Processor One-Touch-
Bedienung 240W, 2 Stufen
Doppelklinge

€ 59,99



KITCHENAID®
5KHBBV53E Stabmixer
kabellos Lithium-Ionen-
Akku wiederaufladbar

€ 119,99



KITCHENAID®
5KSMPEXTA
Röhrennudel- vorsatz mit 6
Einsätzen für frische Pasta

€ 178,99



KITCHENAID®
Flexirührer mit fl
Rührkante

€ 39,99

