



Zimt-Pancakes mit Buttermilch (für ca. 16 Stück,  
je nach Größe, basierend auf dem Pancake Grundrezept von Cynthia Barcomi)  
Zutaten:

180g Mehl  
1 1/2 TL Backpulver  
1 1/2 TL Natron  
3 EL Zucker  
1-2 EL Zimt (je nach Geschmack)  
eine Messerspitze gemahlener Ingwer  
1 1/2 TL Salz

250ml Buttermilch  
30g Butter, geschmolzen  
2 Eier

- 1.) Alle trockenen Zutaten und flüssigen Zutaten getrennt voneinander mischen.
- 2.) Trockene Zutaten zu den flüssigen geben und mit einem Kochlöffel gut vermengen.  
Aber: nicht zu stark rühren, nur so lange, bis der Teig vermischt ist, sonst werden die Pancakes das Gegenteil von fluffig: platt und trocken.
- 3.) Eine Pfanne erhitzen und mit einem Stück Butter ausstreichen. Dann portionsweise Pancakes hineingeben. Ich benutze dafür immer einen Eisportionierer, um zumindest in annähernd gleich große Pancakes zu bekommen. Pro Pancake ca. 1 1/2 Löffel voll.
- 4.) Wenden, wenn kleine Blasen an der Oberfläche zu sehen sind und sich der Pancake leicht wenden lässt. Einfach mal an der Seite mit einem Pfannenwender kurz hochklappen, dann merkt man das schon.
- 4.) Pancakes aufeinander stapeln.
- 5.) Aus 80g Pudersucker und ganz wenig Milch eine Zuckerglasur anrühren. Ist sie zu flüssig, einfach mehr Pudersucker dazu geben. Ist sie zu dick, einfach mehr Milch einrühren. Easy. Über die Pancakes geben, dann mit Zuckernestern, bunten Streuseln Funfetti-Style, gehackten Sahnekanamellbonbons oder Schokoladenraspeln garnieren und anschneiden.  
Am besten, alle Essen sitzen schon Serviettenbehangen und mit Gabeln bewaffnet am Tisch.
- 6a) Sollte sich ein Geburtstagskind unter den Gästen befinden, schnell noch eine Kerze obenauf setzen, anzünden und den Pancake-Stapel zum Geburtstagsstörtchen machen.
- 7.) Dazu passt hervorragend ein kaltes Glas Milch, finden die Honstmanns.

