

## PANCAKES IM RACLETTE-ÖFELI

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Ergibt ca. 12 Stück

150 g	<b>Mehl</b>	
¼ Teelöffel	<b>Salz</b>	
1 Teelöffel	<b>Backpulver</b>	alles in einer Schüssel mischen
2 dl	<b>Buttermilch nature</b>	
20 g	<b>Butter</b> , flüssig, abgekühlt	
1	<b>frisches Eigelb</b>	alles verrühren, darunterrühren
1	<b>frisches Eiweiss</b>	
1 Prise	<b>Salz</b>	zusammen steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen

Öl zum Backen

**Backen:** Raclette-Pfännchen mit wenig Öl bestreichen, im Raclette-Ofen heiss werden lassen. So viel Teig in die Pfännchen geben, dass die Böden dünn überzogen sind, backen, bis sich die Unterseite von selbst löst, wenden, fertig backen.

**Dazu passen:** Ahornsirup, Apfelmus, heisse oder kalte Beeren, Konfitüre, Schokolade-Nuss-Aufstrich, Frischkäse, Käse, Rauchlachs, Rohschinken und Schinken.

**Lässt sich vorbereiten:** Masse bis und mit Eigelb ca. 2 Std. im Voraus zubereiten wie oben, Masse zugedeckt kühl stellen. Eiweiss und Salz zugedeckt kühl stellen. Kurz vor dem Backen Eiweiss steif schlagen, unter die Masse ziehen.

**Pro Stück:** 3 g Fett, 3 g Eiweiss, 9 g Kohlenhydrate, 303 kJ (72 kcal)

