

# Vanilla Chai Pancakes

Zutaten (für ca. 10 Stück):

2 Eier  
100 g Joghurt  
200 ml Milch  
3 EL Zucker  
1/4 TL Salz  
25 g Butter (geschmolzen)  
2 EL Chai Pulver  
180 g Mehl  
2 TL Backpulver

Für die Vanillesoße:

1 Pck. Vanillesoßenpulver  
250 ml Milch  
1 TL Chai Pulver



Zubereitung:

1) Die Eier schaumig schlagen.

Nach und nach Joghurt, Milch, Zucker, Salz, geschmolzene Butter, Chai Pulver und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Der Teig sollte nun schön dickflüssig sein.

2) Den Backofen auf 90°C Ober-/Unterhitze heizen, um die Pancakes warm zu halten.

3) Einen Teelöffel Öl in eine Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen.

Etwas Teig in die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe ausbacken.

Sobald sich Blasen auf der Oberseite bilden und die Unterseite braun ist, den Pancake wenden und fertig ausbacken.

So mit dem ganzen Teig verfahren.

Die fertigen Pancakes auf einem Teller in der Ofen stellen, damit sie warm bleiben, bis alle ausgebacken sind.

4) Die Vanillesoße nach Packungsanleitung zubereiten, zusätzlich einen Teelöffel Chai Pulver dazugeben.

5) Die Pancakes auf einem Teller anrichten und mit der Vanillesoße übergießen.