# Fluffy Pancakes

**Mit diesem Rezept lassen sich beliebte Pancakes in glutenfreier Variante kinderleicht und im Nu zubereiten! Die himmlischen Pancakes überzeugen durch die flaumige Textur und den unnachahmlich köstlichen Geschmack!**
**Zum Rezept gibt es eine Videoanleitung: https://youtu.be/2VitzDCeE6s**

**glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milch- und maisfrei siehe Tipp am Rezeptende**

Für 15 – 20 Stück

200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis (HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen)
45g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
200g Joghurt (ggf. laktosefrei)
50g Butter (ggf. laktosefrei), flüssig
4 Eier
Speiseöl zum Ausbacken

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen.
2. Joghurt, Butter und Eier zugeben. Alle Zutaten gut verrühren und einen gleichmäßigen Teig herstellen. Bei Zimmertemperatur etwa 15 Minuten quellen lassen.

3. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit etwas Öl bepinseln. Nun jeweils knapp 2 EL Teig pro Pancake in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten. So fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.

**Tipp:** Die noch warmen Pancakes schmecken mit Vanilleeis und Sahne, mit frischen Beeren und Ahornsirup oder einfach pur überaus köstlich!

**Milchfrei- Tipp:** Joghurt durch einen pflanzlichen Joghurtersatz auf z.B. Sojabasis ersetzen. Butter durch vegane Margarine tauschen.

**Maisfrei – Tipp:** Anstatt der angegebenen Maismehlmischung 230g einer Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis einsetzen. HIER gibt`s Infos, welche Mehlmischungen maisfrei sind.

rezepte-glutenfrei.de