

Deskpro

[Wissensdatenbank](#) > [Cat 1](#) > [Die fluffigsten Sonntags-Pancakes \(die immer gelingen!\)](#)

Die fluffigsten Sonntags-Pancakes (die immer gelingen!)

Jimmy - 2026-02-27 - [Kommentare \(0\)](#) - [Cat 1](#)

Es gibt kaum etwas Schöneres als Pancakes an einem entspannten Morgen. Das leise Zischen in der Pfanne, der Duft von geschmolzener Butter in der Küche und der erste Schuss Ahornsirup, der langsam in einen warmen Stapel einsickert – das ist pures Wohlgefühl.

Im Laufe der Jahre habe ich viele Pancake-Rezepte ausprobiert: zu kompakt, zu flach, zu trocken oder viel zu kompliziert. Dieses hier ist mein absolutes Lieblingsrezept. Innen weich, außen goldbraun und herrlich fluffig, ohne schwer zu sein. Und das Beste: Die Zutaten hast du wahrscheinlich schon zu Hause.

Los geht's!

Warum du dieses Rezept lieben wirst

- Mit einfachen Grundzutaten
- In weniger als 30 Minuten fertig
- Wunderbar fluffig
- Leicht abwandelbar mit Beeren, Schokostückchen oder Gewürzen

Zutaten (für 4 Personen - ca. 8-10 Pancakes)

- 190 g Weizenmehl
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 3½ Teelöffel Backpulver
- 300 ml Milch
- 1 Ei
- 3 Esslöffel geschmolzene Butter (plus etwas mehr für die Pfanne)
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt (optional)

☐ Schritt-für-Schritt-Anleitung

1. Trockene Zutaten mischen

Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer großen Schüssel gut vermengen. So verteilt sich alles gleichmäßig und es entstehen später weniger Klümpchen.

2. Flüssige Zutaten verrühren

In einer separaten Schüssel Milch, Ei, geschmolzene Butter und Vanilleextrakt glatt rühren.

3. Alles zusammenführen

Die flüssige Mischung zu den trockenen Zutaten geben und vorsichtig unterrühren, bis alles gerade so verbunden ist. Kleine Klümpchen sind völlig in Ordnung - zu starkes Rühren macht die Pancakes kompakt statt fluffig.

Wenn möglich, den Teig 5 Minuten ruhen lassen.

4. Pfanne erhitzen

Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und leicht einfetten. Wenn ein Tropfen Wasser sanft zischt, ist die Temperatur ideal.

5. Pancakes backen

Pro Pancake etwa eine kleine Kelle (ca. ¼ Tasse) Teig in die Pfanne geben. Backen, bis sich kleine Bläschen bilden (ca. 2-3 Minuten), dann wenden und weitere 1-2 Minuten goldbraun backen.

6. Warm servieren

Zu einem Stapel schichten und sofort mit Butter, Ahornsirup, frischen Beeren oder Puderzucker servieren.

☐ Leckere Variationen

- **Blaubeer-Pancakes:** Eine Handvoll frische Blaubeeren unterheben oder direkt in den Teig in der Pfanne geben.
- **Schoko-Pancakes:** 2 Esslöffel Schokotropfen unterrühren.
- **Zimt-Pancakes:** ½ Teelöffel Zimt zu den trockenen Zutaten geben.

☐ Tipps für besonders fluffige Pancakes

- Den Teig nicht zu stark rühren.
 - Frisches Backpulver verwenden.
 - Bei mittlerer Hitze backen.
 - Jeden Pancake nur einmal wenden.
-

Ein Stapel selbstgemachter Pancakes ist einfach zeitlos. Ob gemütlicher Sonntagmorgen oder süße Überraschung unter der Woche - dieses Rezept bringt jedes Mal Wärme und Genuss auf den Tisch.

Viel Spaß beim Backen! ☺