

# MATCHA-SAUERTEIG PANCAKES

## Herzhaft-süß

mit BÖCKER Sauerteig Starter Weizen



einfach



Gesamtzeit ca. 30 Minuten

+ Backzeit ca. 2 – 3 Minuten

## Zubereitung

- Am Vortag:** Weizen-Sauerteig mit **BÖCKER Sauerteig Starter Weizen** mit Mehl & Wasser nach Anleitung ansetzen und bei 22 – 24 °C für ca. 16 – 20 Std. ruhen lassen.
- Zu Beginn Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen.
- In einer separaten Schüssel aktiven Weizen-Sauerteig mit den noch übrigen Zutaten verrühren.
- Mehlmischung zur Sauerteigmasse hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- Pancakes in einer gefetteten Pfanne oder auf einem Crepe Maker ausbacken.
- Zum Schluss Pancakes stapeln und mit Bacon oder Erdbeeren und Ahornsirup garnieren.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Die Backparameter können je nach Teiggewicht und Airfryer variieren.

## Zutaten :

### Für den Teig:

- 10 g Aktiver Weizen-Sauerteig (angesetzt mit **BÖCKER Sauerteig Starter Weizen**)
- 160 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 190 ml Milch
- 35 g braune, geschmolzene Butter
- 2 EL Ahornsirup
- 2 Eier
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 2 TL Matcha

### Topping:

- Knuspriger Bacon (oder alternativ Erdbeeren)
- Ahornsirup



Jetzt Bestellen!

Mehr Informationen unter:  
[www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de) | [www.sauerteig.shop](http://www.sauerteig.shop)

