

# *Aladuschki* (lockere fluffige Pancakes)

Man kann die Aladuschki auch mit einem Topic aus Zimtzucker, Marmelade, Schokosoße oder Ahornsirup, oder Vanilleeis verfeinern.

Wenn etwas übrig ist, kann man sie später in der Mikrowelle erhitzen, oder kalt essen.

## Meine Zutaten:

500 ml Kefir

1 frisches Ei

1 Prise Salz

3 Essl. Zucker

Mehl

1 Teel. Haushaltsnatron

Fett oder Öl zum herausbacken

Optional 1-2 Äpfel

Den Kefir mit dem Ei, Salz, Zucker verrühren. Dann Mehl zugeben, bis die Konsistenz zähflüssig, wie bei einem Pfannkuchen ist. Nun wird das Natron dazugegeben und vermischt.

Den Teig jetzt 15 Minuten ruhen lassen, damit sich das Natron entfaltet und die Aladuschki locker und fluffig werden.

Die Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, wenn diese heiß ist das Fett oder Öl in die Pfanne geben.

Sobald das Fett heiß ist, den Teig nochmal kurz umrühren und mit einem Löffel, die Menge von 1-2 Essl. Teig in die heiße Pfanne geben und beidseitig goldbraun backen. Danach herausnehmen und fertig.

Man kann in den Teig auch Apfelstücke zugeben. Ich nehme mindestens 2 Äpfel und mache Stücke. Geraspelte Äpfel merkt man kaum bis gar nicht.

Ihr könnt den Teig nach den 15 Minuten natürlich auch in zwei Hälften aufteilen und beide Versionen herstellen.

*Lasst es euch schmecken.*