

Rezept



Buttermilch Pfannkuchen mit Blaubeeren

Für ca. 16 kleine Pfannkuchen

- 175 g Mehl
- 1/2 TL Natron
- 1/2 TL Backpulver
- 1 1/2 EL Zucker
 - 1/2 TL Salz
 - etwas Zimt
- etwas gemahlene Vanille
 - 2 Eier
- 40 g Hüttenthaler Butter (geschmolzen)
- 225 ml Hüttenthaler Buttermilch
- Hüttenthaler Butter zum Braten
- Blaubeeren nach Belieben

1. Mehl, Natron, Backpulver, Zucker, Salz, Zimt und Vanille vermischen und beiseite stellen.
2. Die restlichen Zutaten (Buttermilch, Eier und geschmolzene Butter) gut verschlagen. Dann die Mehlmischung dazu geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend einige Minuten quellen lassen.
3. Nach Belieben gewaschene Blaubeeren in den Teig geben.
4. Die Pfanne mit etwas Butter vorheizen. Mit einer Schöpfkelle eine kleine Portion Teig in die Pfanne geben. Wenn sich Bläschen an der Oberfläche bilden, den Pfannkuchen wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun braten.

