

Rezept

Buttermilch-Pancakes

Ein Rezept von Buttermilch-Pancakes, am 03.05.2024

Zutaten

1 Ei	2 EL Zucker
250 g Mehl	1 TL Backpulver
1/2 TL Natron	Salz
300 ml Buttermilch	200 g saure Sahne
40 g Butter zum Braten	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Das Ei trennen. Eiweiß und Zucker steif schlagen. Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen. Eigelb, Buttermilch und saure Sahne verquirlen. Mehlmischung unterrühren. Eischnee unterheben.
2. Butter portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Für jeden Pfannkuchen eine Kelle Teig hineingeben und in 6 Min. goldgelb backen, dabei einmal wenden. Die Pancakes im Backofen warm stellen.
3. Pancakes auf Tellern anrichten und heiß servieren. Dazu passt sehr gut Vanilleeis oder eine andere Sorte nach Geschmack.