

Rezept

# Buttermilchplinsen

Ein Rezept von Buttermilchplinsen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>3 EL</b> Butter	<b>200 g</b> Mehl
<b>75 g</b> Zucker	<b>175 g</b> Buttermilch
Salz	<b>3</b> Eier (Größe M)
<b>350 g</b> gemischte Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Rote und Schwarze Johannisbeeren, Erdbeeren, ersatzweise TK-Beerenmischung)	Butter zum Braten
	Puderzucker zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit 45 g Zucker, der Buttermilch und 1 Prise Salz verrühren. Die abgekühlte Butter untermischen, dann die Eier unterquirlen. Den Teig 15 Min. quellen lassen.
2. Die Beeren kurz in stehendem Wasser waschen, gut abtropfen lassen und putzen, die Johannisbeeren mit einer Gabel von den Rispen streifen. Die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Beeren mit dem restlichen Zucker mischen.
3. In einer großen Pfanne etwas Butter erhitzen. Für jede Plinse etwa 2 EL Teig in die Pfanne geben und zu 7 cm großen Plätzchen ausstreichen. Auf beiden Seiten in je 5 Min. goldbraun backen.
4. Die heißen Plinsen mit Puderzucker bestreuen und auf Desserttellern anrichten. Mit den gezuckerten Beeren garnieren.