

Rezept

# Heidelbeer-Buttermilch-Pfannkuchen

Ein Rezept von Heidelbeer-Buttermilch-Pfannkuchen , am 21.05.2025

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>1 EL</b> Zucker
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>3</b> Eier
<b>500 g</b> Buttermilch	<b>4-5 EL</b> Butter
<b>1 Prise</b> Salz	<b>200 g</b> Heidelbeeren
Puderzucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Mehl, Zucker und Backpulver mischen. Eier trennen, die Eigelbe mit Buttermilch und der Mehlmischung mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Den Teig etwa 20 Min. ruhen und quellen lassen. Dann 3 EL Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und unter den Teig mischen. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Die Heidelbeeren verlesen, falls nötig vorsichtig abbrausen und trocken tupfen.
2. In einer großen beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen lassen. Mit einem Esslöffel nach und nach etwas Teig abnehmen und als kleine Pfannkuchen in die Pfanne setzen. Die Teigkuchlein mit ein paar Heidelbeeren bestreuen, 2 Min. bei mittlerer Hitze backen, umdrehen und in 2 Min. fertig backen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Wer mag, stäubt zum Schluss noch etwas Puderzucker über die Pfannkuchen.