



© comecookwitheli

Buttermilch PANCAKES



 40 min.
 leicht
 2

Das brauchst Du:

300 ml **BUTTERMILCH AUS HEUMILCH**, 200 g Mehl, 20 g Zucker, 3 TL Backpulver
1 Prise Salz, 2 Eier, 30 g **SENNEREIBUTTER**

Für's Topping: Ahornsirup, frische Beeren oder Bananen, etwas Staubzucker

So machst Du's:

Zuerst vermischst Du das Mehl mit dem Salz, dem Zucker und dem Backpulver. Dann die Sennereibutter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Nun kannst Du die Buttermilch, die Eier und die geschmolzene Butter zum Mehl geben und verrührst alles gut mit einem Schneebesen.

Pro Pancake etwas zwei Esslöffel Teig in eine mit Fett bestrichene Pfanne geben und bei mittlerer Hitze backen. Sobald sich auf der Oberfläche kleine Blasen bilden, kannst Du den Pancaek wenden und von der anderen Seite goldbraun backen.

Jetzt noch mit Ahornsirup, frischen Beeren oder Bananen und etwas Staubzucker garnieren und genießen!

Genuss-Tipp:

Durch die Buttermilch bekommen die Pancakes einen leicht säuerlichen Geschmack, der die Süße des Zuckers perfekt ausgleicht. Fürs Topping kannst Du nehmen, worauf Du gerade Lust hast. Schmeckt auch mit Schokosirup oder Bienenhonig herrlich!



In Zusammenarbeit mit „Come cook with Eli“