



CHEFKOCH.DE

Amerikanische Buttermilch - Pfannkuchen

Buttermilk Pancakes

Ei, Fett und Buttermilch gut verrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Zucker, Salz mischen, zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. In einer beschichteten Pfanne in heißem Butterschmalz nach einander jeweils 4 kleine Pfannkuchen backen. Dafür den Teig esslöffelweise hineingeben, etwas verstreichen und die Pfannkuchen von jeder Seite ca. 3 Min. backen. Pfannkuchen mit Ahornsirup übergießen und mit Butter anrichten.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
KJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 2 Portionen:

1 Ei(er)
 3 EL Butter, zerlassen
 150 ml Buttermilch
 150 g Mehl
 1 TL Backpulver
 1 Msp. Natron
 3 EL Zucker
 1 Prise Salz
 3 EL Butterschmalz
 Sirup (Ahornsirup)
 Butter, nach Wunsch

Verfasser: Sofi



