



2 Personen



40 Minuten

Buttermilch Pancakes

ZUTATEN

- 300 ml Buttermilch aus Almmilch
 - 200 g Qualität Tirol Wiesenhofer's Weizenmehl
 - 20 g Zucker
 - 3 TL Backpulver
 - 1 Prise Salz
 - 30 g Sennereibutter
 - 2 Goggei
- Für das Topping:
- Ahornsirup
 - frische Beeren oder Bananen
 - etwas Staubzucker

ZUBEREITUNG

Zuerst Mehl mit Salz, Zucker und Backpulver vermengen. Die Sennereibutter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Anschließend Buttermilch, Eier und geschmolzene Butter zur Mehlmischung geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

Für jeden Pancake etwa zwei Esslöffel Teig in eine gefettete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze backen. Sobald sich auf der Oberfläche kleine Bläschen bilden, den Pancake wenden und von der anderen Seite goldbraun backen.

Zum Servieren mit Ahornsirup, frischen Beeren oder Bananenscheiben sowie etwas Staubzucker garnieren.

Genuss-Tipp:

Die Buttermilch verleiht den Pancakes eine angenehm säuerliche Note, die sich wunderbar mit der Süße des Zuckers ergänzt. Beim Topping sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt – auch mit Schokosirup oder Bienenhonig schmecken die Pancakes hervorragend.

