



2 Personen



40 Minuten

Buttermilch Pancakes



ZUTATEN

Für die Pancakes:

- 300 ml Buttermilch aus Almmilch
- 200 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 30 g Sennereibutter
- 2 Eier

Für das Topping:

- Ahornsirup
- frische Beeren oder Bananen
- etwas Staubzucker

ZUBEREITUNG

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 etwa 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 Pancake wenden und von der anderen Seite goldbraun backen. Jetzt noch mit Ahornsirup, frischen Beeren oder Bananen und etwas Staubzucker garnieren und genießen!