

# Osterhasen-Pancakes

## Zutaten

je nach Größe für ca. 15 Pancakes

2 EL Butter  
200 ml Buttermilch  
1 Ei  
25 g Zucker  
130 g glattes Mehl  
1,5 TL Backpulver  
1 Prise Salz

Kokosöl für die Pfanne



## Zubereitung

Butter in einer Pfanne schmelzen und ein wenig abkühlen lassen.

In einer Schüssel Buttermilch, Ei, Zucker und die zerlassene Butter mit einem Schneebesen verrühren.

Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und alles gut verrühren. Den Teig in der Schüssel ruhen lassen, bis die Pfanne heiß ist (ca. 10 Minuten).

Die Hälfte des Teigs in einen Spritzsack füllen, Spitze mittelgroß abschneiden (oder eine mittelgroße Tülle verwenden) und den Teig in Osterhasenform in die mit Kokosöl bestrichene Pfanne geben. Dazu zuerst einen Kreis aufspritzen und dann die Ohren dazuspritzen. Wenn sich an der Oberfläche Bläschen bilden, den Pancake wenden und auch von der anderen Seite goldbraun backen. Mit dem restlichen Teig so fortfahren.

Mit Früchten, Ahornsirup und/oder Apfelmus servieren.