

Fluffige Buttermilch Pancakes

Zutaten

35 g Butter
400 ml Buttermilch
2 Eier
250 g Dinkel-Mehl glatt (oder Weizenmehl glatt)
1 Prise Salz
3/4 Pkg. Backpulver
50 g Zucker

Butter oder Kokosöl für die Pfanne

zum Servieren: Ahornsirup, Früchte der Saison
(Beeren, Granatapfel, ...)



Zubereitung

Butter in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen.

In einer Schüssel Buttermilch und Eier gut verquirlen, Butter unterrühren.

In einer anderen Schüssel Mehl, Salz, Backpulver und Zucker mischen. Die flüssige Masse zum Mehlgemisch geben und alles gut verrühren. Den Teig für 10 Minuten stehen lassen.

Etwas Kokosöl oder Butter in eine Pfanne geben und die Pancakes darin herausbacken. Hinweis: Der Teig geht etwas auf, nicht zu nahe aneinander platzieren. Wenn sich an der Oberfläche Bläschen bilden, die Pancakes wenden und auch von der anderen Seite goldbraun backen.

Mit Ahornsirup und Beeren (oder Früchten der Saison) servieren.