

Spreewälder Buttermilch-Plinsen

Für zwei Personen

1/2 L Buttermilch	250 ml Sahne	3 Eier
250g Mehl	$\frac{1}{2}$ EL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Natron
2 Zweige Dill	100 ml Leinöl	2 EL Pflanzenöl
Zucker	Zimt	1 Prise Salz

Das Mehl mit dem Zucker, dem Natron und einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer vermengen.

Die Buttermilch und die Eier unterrühren, alles zu einem nicht zu dünnen Teig verarbeiten. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, und aus dem Teig nach und nach etwa zwölf goldgelbe Plinsen backen.

Die fertigen Plinsen mit Leinöl bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Sahne schlagen.

Die Plinsen zusammenrollen und mit Schlagsahne und Dillzweig garnieren und servieren.

Kay Ackermann am 23. Juli 2015