

Pfannkuchen mit Buttermilch

Für 4 Portionen:

60 g Butter	500 ml Buttermilch	300 g Dinkelmehl (630)
2 TL Backpulver (16 g)	Salz	1 EL Zucker
3 Eier (M)	Öl	

Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Buttermilch mit Butter, Mehl, Backpulver Salz, Zucker verrühren und die Eier zugeben. Alles zu einem klümpchenfreien Teig verquirlen.

Den Backofen auf 80 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen, eine Kelle Teig hineingeben und diesen durch Schwenken auf dem Pfannenboden verteilen. Den Pfannkuchen ca. 3 Minuten backen, bis die Unterseite schön gebräunt ist, dann wenden und von der zweiten Seite ebenfalls etwa 3 Minuten backen. Auf einen Teller geben und im Backofen warm halten. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

NN am 24. Januar 2024