

# Pfannkuchen Rezepte

## Amerikanische Buttermilch Pfannkuchen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Pfanne, USA, Eier, Sirup, Frühstück

---

1	Ei	3 Essl. Zucker
3	Essl. Butter (zerlassen)	1 Prise Salz
150 ml	Buttermilch	3 Essl. Butterschmalz
150 g	Mehl	Ahornsirup
1	Teel. Backpulver	Butter (nach Wunsch)
1	Msp. Natron	

---

Ei, Fett und Buttermilch gut verrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Zucker, Salz mischen, zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

In einer beschichteten Pfanne in heißem Butterschmalz nacheinander jeweils 4 kleine Pfannkuchen backen.

Dafür den Teig esslöffelweise hineingeben, etwas verstreichen und die Pfannkuchen von jeder Seite circa 3 Minuten backen.

Die Pfannkuchen mit Ahornsirup übergießen und nach Belieben mit Butter anrichten.