

Pfannkuchen Rezepte

Buttermilchpfannkuchen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

200 g	doppelgriffiges Weizenmehl	1	Essl. Sonnenblumenöl
	-Wiener Griessler	1	gehäuften Esslöffel Zucker
1/2	Pk. Backpulver		ca. 3 g Salz
200 g	Reine Buttermilch		Öl zum Ausbacken
2	Eigelb		

Mehl und Backpulver mischen. Unter die Buttermilch rühren und nacheinander die Eigelbe, das Öl, Zucker und Salz unterrühren. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, jeweils 1 El. Teig hinein geben und von beiden Seiten backen.

Die Pfannkuchen (Pancakes) in einer Zucker-Zimt-Mischung wälzen oder mit Ahornsirup servieren.

Tipp: Mit doppelgriffigem Weizenmehl gelingen die Pfannkuchen besser als mit üblichem Mehl.