

Pfannkuchen Rezepte

Kleine Pfannkuchen Und Kaviar

Anzahl: 24 Stück

Gattung: Kaviar, Mehlspeisen, Single

1/4 cup Kartoffelstärke

1/2 cup Mehl

1 Prise Salz

1/2 Teel. Backpulver

1/4 Teel. Natron

0,67 cup Buttermilch

1 große Ei

1 Essl. Butter, geschmolzen und

- etwas Butter für die

- Pfanne

Kaviar, Saure Sahne oder

- Schmant zum Servieren

1. Stärke, Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermengen. In einem anderen Gefäß die Buttermilch, das Ei und 1 Essl. geschmolzene Butter verrühren. Mischung in das Mehl geben und mit einem Schneebesen zum Teig verrühren.

2. Pfanne mittelhoch erhitzen, Butter darin schmelzen. Mit einem großen Esslöffel Teigkleckse jeweils 5 cm von einander entfernt in das heiße Fett geben. Nach wenigen Minuten gehen die Pfannkuchlein auf, weiterbacken bis die Unterseite schön braun ist, dann wenden. Wenn diese Seite auch schön gebräunt ist, die gewünschte Menge Pfannkuchen auf einen Teller geben und mit jeweils einem Klacks Saure Sahne oder Schmant und Kaviar dekorieren.

Restliche Pfannkuchen können sehr gut eingefroren werden - also ein idealer Vorrat.