

Buttermilch-Pancakes

Zutaten | 4 Portionen

300 g	Mehl
Prise	Salz
1 Pkg	Vanillezucker
70 g	Zucker
1 TL	Backpulver
½ TL	Natron
2	Eier
500 ml	Buttermilch
50 g	zerlassene Butter
3 EL	Butterschmalz
4 EL	Ahornsirup
	Obst der Saison

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Für die Pancakes Mehl, Salz, Vanillezucker, Zucker, Backpulver, Natron, Eier, Buttermilch und die zerlassene, abgekühlte Butter zu einem glatten Teig verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pancakes nacheinander von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
- Die Pancakes mit dem Ahornsirup und dem Obst anrichten und serviere.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
123 kcal	2 g	23 g	4.4 g	49 mg