

Kleine Buttermilchpfannkuchen

Zutaten | 4 Portionen

3	Eier
350 ml	Buttermilch
250 g	Weizenmehl
1 Pr	Salz
4 EL	Zucker
1 TL	Backpulver
2 EL	Butter zum Braten

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Eigelbe mit Buttermilch, Mehl, Salz, Zucker und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren und ca 20 Minuten ruhen lassen.
- Den Backofen auf 80°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben.
- Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen, eine Portion Teig einfüllen, leicht verlaufen lassen und von beiden Seiten goldgelb backen.
- Diesen Pfannkuchen im vorgeheizten Backofen warmhalten und die anderen Teigportionen ebenfalls backen.

Tipp:

Die fertigen Buttermilchpfannkuchen z.B. mit Kirschmarmelade servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 216 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
442 kcal	13,1 g	64,9 g	14,2 g	138 mg