

Buttermilchpfannkuchen

Für 4 Personen

Zutaten:

200 g Weizenmehl (oder Weizenvollkornmehl - oder Mehl halb und halb)
½ Päckchen Backpulver
200 g Reine Buttermilch (bei Vollkornmehl etwas mehr Flüssigkeit)
2 mittelgroße Eigelb
1 Essl. Sonnenblumenöl (10 g)
1 gehäufter Essl. Zucker
1 knapp gestrichener Teelöffel Salz (3 g)
Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

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 Essl. Teig hineingeben und von beiden Seiten backen.

Tipp:

Die Pfannkuchen mit einer Zucker-Zimt-Mischung bestreuen oder mit Ahornsirup oder Apfelmus servieren.