

Buttermilch - Pfannkuchen

Der Mürbteig für den Spargel – Kuchen muss 1 Stunde kühl stehen.

Zutaten (für 3 Portionen als Frühstück)

250 g Mehl,
25 g Zucker,
1 TL Backpulver,
3 Eier, Größe M,
60 g flüssige Butter,
½ l Buttermilch,
etwas abgeriebene Zitronenschale,
Öl mit Buttergeschmack
oder Pflanzencreme zum Braten,
250 g gefrorene Heidelbeeren,
Zucker,
Ahornsirup,



Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker und Backpulver darunter mischen. Eier trennen, Eigelb und Buttermilch mit dem Mehl, der flüssigen Butter und der abgeriebenen Zitronenschale verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen.

In einer beschichteten Pfanne (Durchmesser 20 cm) mit etwas Öl kleine goldene Pfannkuchen (je 1 Suppenschöpfer Masse) ausbacken.

Die gefrorenen Heidelbeeren in der Zwischenzeit erhitzen und mit Zucker süßen. Zu den Pfannkuchen reichen. Je nach Geschmack den Ahornsirup dazu servieren.