

Blaubeer-Buttermilch-Pfannkuchen

 happy-mahlzeit.com/2020/03/14/blaubeer-buttermilch-pfannkuchen/

Zutaten:

- 250 g Blaubeeren
- 4 Tassen Mehl
- 500 ml Buttermilch
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- Öl

Außerdem nach Belieben:

- Zimt und Zucker
- Puderzucker
- Blaubeermus

Zubereitung:

Die Eier trennen, das Eiweiß steif geschlagen. In einer 2. Schale das Eigelb mit Mehl, Zucker, Salz und Buttermilch verrühren. So viel Mehl nehmen, bis ein glatter Rührteig entsteht. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben.

Öl in einer beschichteten Pfanne auf dem Herd sehr heiß werden lassen. Mit einer Suppenkelle Teig für 3 Küchlein einfüllen. Wenn die Seiten leicht braun sind, die Blaubeeren auf dem Teig verteilen und nach ca. 1 Minute umdrehen.

Mit Zimt und Zucker oder Puderzucker bestreuen oder Blaubeermus dazugeben.

Quelle: Mein schönes Land TV