

# Buttermilch Pancakes

Die leckeren Buttermilch Pancakes dürfen am Wochendende am Frühstückstisch auf keinen Fall fehlen.

**Verfasser:** ChristophF

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

|           |                                      |
|-----------|--------------------------------------|
| 2 Stk.    | <a href="#">Eier</a>                 |
| 4 EL      | <a href="#">Butter</a> (geschmolzen) |
| 250 ml    | Buttermilch                          |
| 175 g     | Mehl                                 |
| 0.5 TL    | Natron                               |
| 0.5 TL    | Backpulver                           |
| 0.5 TL    | <a href="#">Salz</a>                 |
| 2 EL      | <a href="#">Zucker</a>               |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a>        |

## Zubereitung

1. Damit es "dicke" US- **Buttermilch Pancakes** und nicht flache, deutsche Pfannkuchen bzw. österreichische Palatschinken werden, sollte es ein eher zähflüssigen Teig sein.
2. Hierfür verrühren Sie alle Zutaten miteinander. Die Pfanne nur schwach einölen und die Temperatur der Pfanne nicht zu heiß wählen. Wenden Sie die Pfannkuchen, wenn die Oberseite von Bläschen übersät ist. Den Teig in einer nicht zu heißen Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen.

## Tipp

Wer möchte kann die Buttermilch Pancakes auch mit Blaubeeren und Kokosmilch zubereiten.