

## Buttermilch Pfannekuchen

### Zutaten: (4 Portionen)

2 Eier  
6 El neutrales Öl  
300 ml Buttermilch  
300g Mehl  
2 Tl Backpulver  
2 Msp. Natron  
6 El Zucker  
2 Prisen Salz

Optional für den Teig Blaubeeren oder klein geschnittene Äpfel für den Teig

Fett zum Anbraten

Ahornsirup, Zimtzucker oder ähnliches zum Garnieren

### Zubereitung:

- Ei, Fett und Buttermilch gut verrühren.
- Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Salz mischen, dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
- Wer mag, kann jetzt Blaubeeren und Apfelstückchen unter den Teig heben.
- In einer beschichteten Pfanne in heißem Fett nacheinander jeweils vier kleine Pfannkuchen backen. Dafür den Teig esslöffelweise hineingeben, etwas verstreichen und die Pfannkuchen von jeder Seite ca. 3 Minuten backen.
- Die Pfannkuchen mit Ahornsirup übergießen oder Zimtzucker bestreuen.

Guten Appetit!!!

