

lecker

BUTTERMILCH- PFANNKUCHEN MIT AHORNSIRUP

PORTIONEN 4

VORBEREITUNG 10 Min.

ZUBEREITUNG 10 Min.

SCHWIERIGKEITSGRAD ②

WERKZEUGE Flache Pfanne

ZUBEHÖR



ZUTATEN

250 ml Buttermilch
2 EL Pflanzenöl
2 Eier
200 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Natron
1 EL Zucker

Beilage:

Ahornsirup
Butter
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

► Den K-Haken anbringen. Buttermilch, Öl und Eier in die Rührschüssel geben und bei mittlerer Geschwindigkeit mischen.

► Mehl, Backpulver, Natron und Zucker in die Rührschüssel geben und alles gut verkneten. Der Teig sollte noch etwas klumpig sein.

► Eine flache Pfanne mit etwas Öl erhitzen und Teig für 8 cm große Pfannkuchen in die Pfanne geben. **Ein paar Minuten ausbacken**, bis sich Bläschen bilden. *→ rasen zurück auf Seite 4*

► Mit einem Schaber wenden und weitere 2 Minuten backen.

► Auf einem Teller aufeinander stapeln, mit Ahornsirup und Butter beträufeln und dann mit Puderzucker bestäuben.

DEN TEIG HERSTELLEN
Das Mehl mit dem Natron, dem Backpulver, dem Zucker und dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Buttermilch, die Eier, die zerlassene Butter und den Vanilleextrakt in einer zweiten Schüssel verrühren und dann mit dem Schneebesen vorsichtig unter die trockenen Zutaten heben. Dabei nicht zu lange rühren. Der Teig sollte nicht vollkommen glatt sein, da die Pfannkuchen sonst hart werden können.

DIE PFANNKUCHEN BACKEN
Etwas Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne heiß werden lassen. Ich bevorzuge Kokosöl, Sonnenblumenöl eignet sich aber ebenso gut. Einen kleinen Löffel Teig in die Pfanne geben, um zu prüfen, ob das Öl die richtige Temperatur hat (der Teig muss zu brutzeln beginnen). Wird die Unterseite bereits braun, bevor sich an der Oberfläche Blasen bilden, ist es zu heiß. Die Pfannkuchen sollten unten goldbraun sein und oben Blasen werfen. Sie dürfen aber keinesfalls trocken werden.

1 Schöpflöffel Teig in die Pfanne gießen und darauf sofort einige Früchte oder eine andere Zutat Ihrer Wahl verteilen. Ist der Pfannkuchen unten schön gebräunt, mit einem Pfannenwender wenden und die andere Seite 30–40 Sekunden backen. Heiß mit Butter und Ahornsirup servieren.

