



Fluffy Buttermilk Pancakes

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

3 EL Butter
400 ml Buttermilch
2 Ei(er)
250 g Mehl
1 Prise(n) Salz
3 TL Backpulver
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 g Heidelbeeren (Blaubeeren), Tk
oder frisch
25 ml Wasser
2 TL Stärkemehl, leicht gehäuft
50 g Zucker
5 Tropfen Bittermandelaroma
evtl. Puderzucker, zum Bestäuben
Fett für die Pfanne

die Blaubeeren aufplatzen und die Flüssigkeit etwas eingedickt ist. Das dauert ca. 15 Minuten.
Die Blaubeeren mit der runden Seite eines Esslöffels ein wenig zerdrücken.

Je 3 - 4 Pfannkuchen auf die Teller schichten und mit ein wenig warmer Blaubeersauce begießen.

Ich serviere die Pfannkuchen auch gern mit etwas Puderzucker bestäubt.

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel Buttermilch und Eier gut verquirlen.

Die Butter in einem Topf schmelzen, dann beiseitestellen und ein wenig abkühlen lassen.

In einer anderen Schüssel Mehl, Salz, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen. Das Buttermilch-Ei-Gemisch und die zerlassene Butter zu dem Mehlgemisch geben und alles gut verrühren. Den Teig in der Schüssel ruhen lassen, bis die Pfanne heiß ist (ca. 10 Minuten).

Je Pfannkuchen 1,5 - 2 EL Teig in die mit Fett bestrichene Pfanne geben. Wenn sich an der Oberfläche Bläschen bilden, den Pfannkuchen wenden und auch von der anderen Seite goldbraun backen.

Für die Sauce:

Blaubeeren, Wasser, Zucker, Bittermandelaroma und Stärke in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Auf niedriger Stufe so lange leise köcheln lassen, bis