

# BLAUBEER PANCAKES MIT BUTTERMILCH

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



15 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 15 Stück

- 150 g Weizenmehl
- 1 EL Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 150 ml [Buttermilch](#) (alternativ normale Milch)
- 80 g Blaubeeren



## Zubereitung:

1. Mixe Mehl, Zucker, Natron oder Backpulver, Ei, eine Prise Salz und Milch zu einem cremigen Teig. Wasche die Blaubeeren und hebe sie unter den Teig.
2. Erhitze wenig Öl in einer Pfanne und gib pro Pancake 2 große Esslöffel Teig hinein. Wende die Pancakes, wenn sich Bläschen bilden und backe sie dann vor der anderen Seite goldbraun.
3. Serviere die Blaubeer Pancakes nach Belieben mit Ahornsirup oder Honig. In Amerika gibt es traditionell immer Butter dazu. Wenn ich die kleinen Blaubeer Pfannkuchen als Dessert anbiete, gebe ich gern etwas Vanilleeis oder Schlagsahne dazu.

**Nährwerte pro Portion:** 48 kcal | KH 9 g | E 2 g | F 1 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem **Shop**.

