

BUTTERMILCHPLINSEN

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



20 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 500 ml [Buttermilch](#)
- 250 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

zum Braten:

- 2 EL Sonnenblumenöl (oder Butterschmalz)



Zubereitung:

1. Schlage die Eier auf. Gib die Buttermilch, das Mehl und Salz hinzu. Verrühre alle Zutaten, ich mache das gern mit einem Mixer. Wenn du einen Thermomix besitzt, orientierst du dich an meinem Rezept für [Pfannkuchen aus dem Thermomix](#).
2. Erhitze etwas Öl in einer großen Pfanne und gib eine Telle Teig hinein. Sobald er stockt, wendest du ihn. Backe so nacheinander die Plinsen darin aus. Stapel sie auf einem großen Teller, bis alle Plinsen gebacken sind. Du kannst sie auch im Ofen warm halten.
3. Serviere die Buttermilch Plinsen mit Apfelmus und Zucker.

Nährwerte pro Portion: 368 kcal | KH 50 g | E 15 g | F 12 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

