

Blaubeer Pancakes mit Buttermilch

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



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Mixe Mehl, Zucker, Natron oder Backpulver, Ei, eine Prise Salz und Milch zu einem cremigen Teig.
2. Wasche die Blaubeeren und hebe sie unter den Teig.
3. 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.
4. 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.

Alternativ zu meinen Blaubeer Pancakes mit Buttermilch kannst du auch meine [Protein Pancakes](#) oder meine [Bananen Pancakes](#) zubereiten und dort einfach 2 Hände voll Blaubeeren untermischen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

