

Buttermilchplinsen Lausitzer Art

Zutaten für 4 Portionen:

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



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Schlage die Eier auf. Gib die Buttermilch, das Mehl und Salz hinzu. Verrühre alle Zutaten, ich mache das gern mit einem Mixer.
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.

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

