

Buttermilch - Pancakes



- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Pancakes sind der Inbegriff eines traditionellen, amerikanischen Frühstücks. Ähnlich wie Kaffee dürfen sie eigentlich bei keinem Frühstück fehlen. Grundsätzlich lassen sie sich mit Pfannkuchen vergleichen, allerdings sind sie viel kleiner und dicker. Obwohl der Grundteig gleich ist, werden bei den amerikanischen Pfannkuchlein besonders viele Triebmittel wie Backpulver bzw. Natron beigefügt, damit der Teig besonders luftig ist. Die Zugabe von Buttermilch sorgt für einen feineren Geschmack und einen zarten Teig.

Die Beilagen für Pancakes variieren ganz nach eigenem Geschmack. Entweder sie werden ganz klassisch mit Butter und Ahornsirup aus Kanada verzehrt oder mit Früchten wie Blaubeeren, Banane oder Orangen. Wer es dagegen lieber herzhaft mag, greift auf Beilagen wie Rührei und knusprigen Bacon zurück.

Zutaten

- 240 g Mehl, gesiebt, mit 1 Prise Salz und 3 TL Backpulver gemischt
- 50 g Zucker
- 1 Paket Vanillezucker
- 400 ml Buttermilch
- 2 - 3 Eier
- 2 - 3 EL zerlassene Butter für den Teig
- Butter oder Pflanzenöl zum braten

Zubereitungsart

Schritt1

Buttermilch, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Eiern mischen und mit dem Mehl klumpenfrei verrühren. Die zerlassene Butter unter heben und den Teig für 20 min. gehen lassen.

Schritt2

In eine Stielpfanne die Butter/das Öl bei mittlerer Stufe erhitzen und die gewünschte Menge Teig hinein geben. Wenn sich nach ca. 2 min. an der Oberfläche kleine Bläschen bilden, den Pancake wenden und von beiden Seiten goldbraun backen.

Rezeptart: Eierspeisen, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte **Tags:** Pancakes, pfannkuchen

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)500
- Eiweiß (g)15
- Fett (g)16
- KH (g)74
- Cholesterin (mg)182

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buttermilch-pancakes/>