



Norddeutsche Buttermilch - Plinsen mit Sanddorn Sirup

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Hamburgisch, niedersächsisch oder aus Mecklenburg, immer wieder ein Genuss

Zutaten

- 3 ganze Eier
- 250 g Mehl, gesiebt
- ¼ l Buttermilch
- 1 Prise Salz
- 1 - 2 EL Zucker
- 1 Tüte Backpulver
- Etwas Butter
- Sanddornsirup aus dem Reformhaus

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl mit einer Prise Salz, Backpulver und dem Zucker mischen, die Eier dazu geben und mit der Buttermilch glatt zu einem etwas "dicklichen Pfannkuchen" Teig verrühren. Ca. 30 min. ruhen, quellen lassen.

Schritt2

Nunmehr jeweils einen guten Esslöffel Teig, (Nicht zu dünn) in eine heiße Stielpfanne mit Butter geben und auf beiden Seiten goldgelb heraus braten, kurz auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt3

Anrichtevorschlag:

Schritt4

Noch heiß mit Sanddorn Sirup servieren, dazu passt aber auch Kompott, oder nur mit Puderzucker, lecker auch mit Eierlikör.

Schritt5

Rezeptart: Mecklenburgisch, Schleswig-Holsteinisch **Tags:** mecklenburg-vorpommern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutsche-buttermilch-plinsen-mit-sanddorn-sirup/>