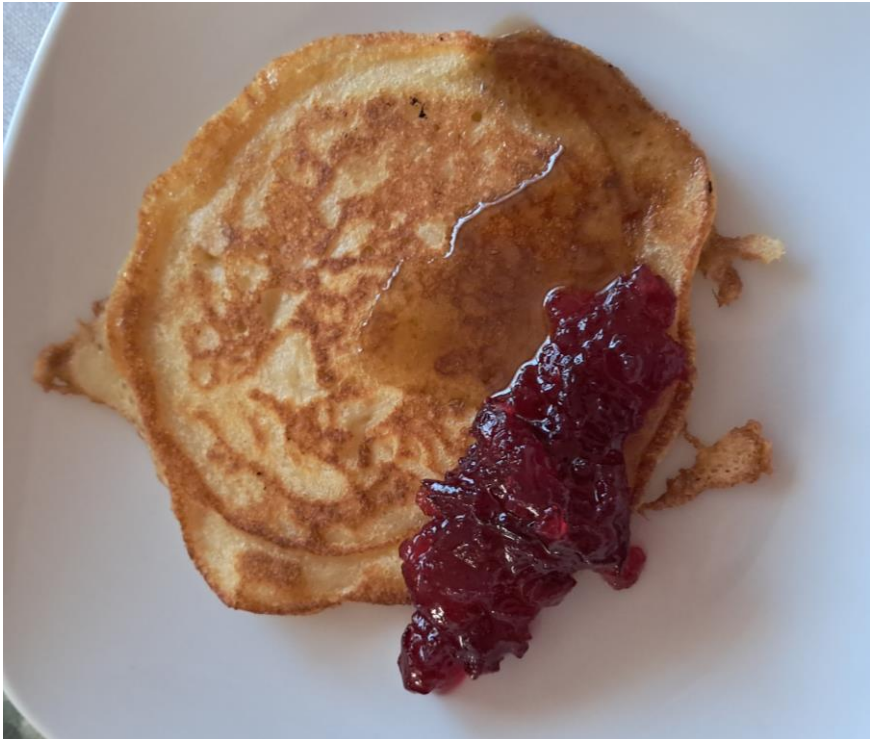


Amerikanische Buttermilch-Pancakes



Wer dieses Rezept einmal probiert hat, weiß, warum diese knusprigen Pancakes zu den Lieblings-Frühstücken der Amis zählt! Hmmm

Ergibt ca. 15 kleine Pfannkuchen

Zutaten:	Zubereitung:
2 Eier	in eine Schüssel schlagen
50 g weiche Butter	
250 ml Buttermilch	und
1 Eßl Zucker	gut verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat
175 g Mehl	
½ Teel Natron	und

½ Teel Backpulver	
1 Prise Salz	gut unterrühren. Den Teig einige Minuten ruhen lassen.
Etwas Margarine	in einer Pfanne schmelzen und den Teig löffelweise hineingeben. Von beiden Seiten goldbraun backen.

Tipp: Backen sie die Pancakes bei mittlerer Hitze aus, damit sie von beiden Seiten goldbraun und nicht zu dunkel werden. Wenn sich auf dem Teig kleine Bläschen bilden, kann der Pancake gewendet werden.

Servieren sie zu den Pancakes Ahornsirup wie im Original oder selbst gemachte Marmelade.