

# Einfach lecker: Buttermilchpfannkuchen



## **Zutaten (für 6-8 Stück):**

250g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
100g Zucker  
1 Prise Salz  
500g Buttermilch  
2 Eier  
100ml Mineralwasser mit Kohlensäure  
Öl oder Butter für die Pfanne  
Puderzucker zum Bestäuben

## **Dauer:**

15 Minuten

## **Zubereitung:**

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz zusammen in eine hohe Rührschüssel geben und vermischen. Eier aufschlagen und hinzufügen und mit dem Verrühren – mit dem Schneebesen oder dem Handmixer – beginnen, nach und nach die Buttermilch dazugießen. Zum Schluss das Mineralwasser hinzugeben. Eine kleine Pfanne – wenn sie unbeschichtet ist mit etwas Öl oder Butter – auf mittlerer Stufe auf dem Herd erwärmen und ungefähr eine Suppenkelle des Teigs hineingeben. Die Pfannkuchen auf beiden Seiten goldbraun backen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

