



# Buttermilch-Pancakes

Die kleinen Pfannkuchen schmecken mit Honig oder Ahornsirup besonders gut.

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Teig:

3 Eiweiß (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Natron  
1 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eigelb (Größe M)  
500 ml Buttermilch

### Außerdem:

Butter  
Honig oder Ahornsirup\*  
Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
zum Ausbacken

## Wie backe ich einfache Pancakes?:

### 1 Teig zubereiten:

Eiweiß in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Mehl in einer Rührschüssel mit Natron, Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eigelb zugeben, zunächst mit wenig Mehl verrühren, dann Buttermilch nach und nach unterrühren, darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Eischnee unterheben.

- 2 Öl oder Margarine in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Für jeden Pfannkuchen etwa 2 Esslöffel Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Die heißen Pfannkuchen mit Butter und Honig oder Ahornsirup servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Für Heidelbeerpfannkuchen lassen Sie 1 Gl. Heidelbeeren (Abtropfgew. 205 g) auf einem Sieb gut abtropfen und spülen die Früchte kurz mit kaltem Wasser ab. Heben Sie das Obst vorsichtig unter die Pfannkuchenmasse. Teig wie beschrieben weiter verarbeiten.
- Servieren Sie zu den Pancakes eine Erdbeer-Rhabarber-Grütze oder [Erdbeer-Rhabarber-Kompott](#) (selbstgemacht oder aus dem Kühlregal).



---

## **Versuchsküche**

*Rezepte und Tipps*



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · [www.oetker.de](http://www.oetker.de) E-Mail: [service@oetker.de](mailto:service@oetker.de) ·  
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)