



## Buttermilch-Pancakes mit Heidelbeeren

### Zutaten (für circa 15 Pancakes)

280 g Mehl  
1/2 TL Salz  
1 TL Natron  
60 g Butter, geschmolzen und kurz abgekühlt  
1 bis 2 EL Zucker, je nach Geschmack  
2 Eier  
275 ml Buttermilch oder eine Mischung aus Joghurt und Milch  
250 g Blaubeeren  
Ahornsirup  
Etwas Butter  
Ein wenig Pflanzenöl für die Pfanne

### Zubereitung

Das Mehl mit Salz und Natron vermengen. Die Butter schmelzen und kurz abkühlen. Die Butter mit dem Zucker in einer großen Schüssel leicht aufschlagen. Die Eier dazugeben, gefolgt von der Buttermilch oder Joghurt-Milch-Mischung. Mit einem Teigschaber die Mehlmischung hinzufügen und unterheben. Nicht zu kräftig rühren, ansonsten werden die Pancakes hart und zäh. Der Teig ist relativ dick – das ist richtig so.

Eine Pfanne mit etwas Butter und Pflanzenöl erhitzen. (**Tipp:** Testen Sie die Temperatur mit einem Spritzer Wasser: Wenn es zischt, kann es losgehen!) Mit einem großen Löffel oder einer Kelle den Teig portionsweise in die Pfanne geben und gleich eine Handvoll Blaubeeren auf dem Teig platzieren. Achten Sie darauf, dass die Pancakes die gleiche Größe haben und nicht zu nah nebeneinander liegen. Die Pancakes von einer Seite backen, bis sich große Blasen auf der Oberseite bilden, dann vorsichtig wenden. Die Pancakes nicht mehrmals wenden. Herausnehmen und gleich mit etwas Butter und Ahornsirup servieren.

**Tipp:** Legen Sie die Pfannkuchen zum Warmhalten nebeneinander auf eine Servierplatte in den kaum angewärmten Ofen und bedecken Sie sie mit einem Geschirrtuch. So trocknen die Pfannkuchen nicht aus und bedampfen sich nicht gegenseitig.