

Buttermilch-Pfannkuchen mit Beeren

Zeit: 45 Minuten

Für 4 Portionen

Niveau: einfach

Zutaten:

400 g Himbeeren
3 EL Puderzucker
2 cl Orangenlikör (für Kinder weglassen)
250 g Mehl
1 EL Zucker
1 TL Backpulver
3 Eier
500 ml Weihenstephan Buttermilch
150 g Weihenstephan Butter

Zubereitung:

1. Die Hälfte der Himbeeren mit Puderzucker und Orangenlikör mixen – am besten etwa 10 Min. lang, so wird die Sauce schön cremig. Himbeersauce durch ein Sieb streichen.

2. Mehl, Zucker und Backpulver mischen. Eier trennen, Eigelb und 500 ml Buttermilch mit dem Mehl verrühren, 3 EL Butter schmelzen und ebenfalls unterrühren. 15 Min. ruhen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig ziehen. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter knapp handtellergröße goldene Pfannkuchen ausbacken. Mit restlichen Beeren und Sauce anrichten. Dazu passt halbsteif geschlagener Weihenstephan Schlagrahm.