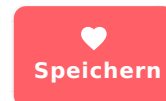


... > Menüart > Dessert

## Buttermilk Pancakes



die besten Buttermilch Pfannkuchen. Ergibt 4 Stück

★★★★☆ **3.82** (9 Bewertungen)

💬 4 Kommentare

🕒 10 Min. 📶 simpel 📅 19.06.2011

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

1



Portionen

2 Ei(er)

4 EL Butter, zerlassen

225 ml Buttermilch

175 g Mehl

½ TL Natron

½ TL Backpulver

1 EL Zucker

½ TL Salz

Öl zum Ausbacken

Ahornsirup

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 10 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Die flüssigen Zutaten gut verschlagen, anschließend in einer extra Schüssel Mehl, Natron, Backpulver, Zucker und Salz vermengen. Das Mehl in die Eiermischung geben und schnell durchrühren, einige Minuten quellen lassen. Damit es dicke US-Pancakes werden, sollte es ein zäher Teig sein.

Die Pfanne nur schwach einölen und den Teig portionsweise in einer nicht zu heißen Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen. Die Pfannkuchen wenden, wenn die Oberseite von Bläschen übersät ist. Mit Ahornsirup servieren.

## Rezept von

Nudili

**Weitere Rezepte von Nudili**

**Mehr >**

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

26.09.2018 10:09

[Superkoch-kathimaus](#)

sehr lecker, auch ohne natron, habe statt Buttermilch den selbstgemachten kefir genommen und die pancakes waren echt super! wird nun öfter gemacht, LG kathi

[Antworten](#)

---

11.08.2016 13:43

[Barolinchen](#)

Hallo Nudili,

sehr lecker Deine Pancakes und da sie nicht so süß sind vielseitig verwendbar.  
Werde sie nächstes Mal einfach mal mit Marmelade bestreichen, aber diesmal gab es sie klassisch mit Ahornsirup.

Danke für Dein Rezept!

LG Silvia

**Antworten**

---

---

15.06.2015 08:58

zwergenwerke85

Super Rezept. Gab es bei uns als Sonntagsfrühstück zusammen mit Bacon und Rührei.  
Mach ich ganz bestimmt nochmal wieder!

**Antworten**

---

20.06.2011 09:21

jawa2

Ich mache meine Pfannkuchen auch so.  
Statt der Butter hab ich auch schon ein mildes Olivenöl verwendet. War auch sehr gut.

**Antworten**

---

## Folge uns



---

### Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

### Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

### Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

### Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

### Live Rezeptsuchen

"pasteten" rezepte, butterplächen rezepte, cannelloni rezepte, damwildkeule rezepte,  
erbsengemüse rezepte, himbeertiramisu rezepte, käsealat rezepte, mangopüree  
rezepte, mangosoße rezepte, schnaps rezepte

---

© 1998-2021 Chefkoch GmbH