

Buttermilch-Pfannkuchen

Rezept von Daniel Elskamp · 07. Mar 2026 · Frühstück, Backen

VORBEREITUNG

10 min

KOCHEN

20 min

GESAMT

30 min

PORTIONEN

4



Fluffige amerikanische Pancakes mit Buttermilch – außen goldbraun, innen wunderbar locker. Perfekt zum Sonntags-Brunch.

Zutaten

200 g Mehl

300 ml Buttermilch

2 Stück Eier

40 g Butter, zerlassen

2 EL Zucker

1.5 TL Backpulver

0.5 TL Natron

1 Prise Salz

Ahornsirup zum Servieren

Zubereitung

- 1 Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen.
- 2 Buttermilch, Eier und zerlassene Butter in einer zweiten Schüssel verquirlen.
- 3 Die flüssigen Zutaten zur Mehlmischung geben und nur kurz verrühren – der Teig darf klumpig sein, nicht überrühren!
- 4 Eine Pfanne mit etwas Butter bei mittlerer Hitze erhitzen. Pro Pfannkuchen ca. 3-4 EL Teig hineingeben. Sobald Bläschen entstehen und die Oberfläche mattiert (ca. 2 Min.), wenden und weitere 1-2 Minuten backen.
- 5 Mit Ahornsirup, frischen Beeren oder Butter servieren.