



## BUTTERMILK PANCAKES

ca 12 Stück

### Zutaten Teig

- 1 Ei
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 240ml Buttermilch
- 130g Mehl
- 1 EL Zucker
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- ½ TL Salz
- + Ahornsirup und Butter

### Zubereitung Teig

1. alle trockenen Zutaten gut mischen
2. flüssigen Zutaten aufschäumen und anschließend die Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten geben
3. mit einem Handrührer oder Schneebesen ca 3-4 min den Teig aufschlagen
4. ein wenig Öl oder Butter in eine kleine Pfanne geben und eine halbe Cappuccino Tasse des Teigs in die Mitte gießen
5. bei mittlerer Hitze backen, bis der Teig Bläschen entwickelt
6. wichtig: den Pancake in Ruhe lassen, nicht an der Pfanne ruckeln
7. wenn genug Bläschen sichtbar sind, einmal wenden und fertig backen – nicht mehrfach wenden!
8. Ein wenig Butter aufschlagen und auf den Pancake geben und mit Ahornsirup übergießen

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**