

Buttermilch-Heidelbeer-Pfannkuchen 12 Stück

250 g Mehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
3 EL Zucker vermengen
2 Eier
1/2 l Buttermilch
2 EL flüssige Butter

250 g Heidelbeeren

Butter
Puderzucker

einrühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
Ca. 30 Min. ruhen lassen, dann
untermischen, einige zum Garnieren zurückhalten. In einer
beschichteten Pfanne etwas
erhitzen und nacheinander kleine Pfannkuchen backen. Mit
bestäuben und zusammen mit den beiseite gelegten
Heidelbeeren servieren.