

Erdbeer- Buttermilch Pfannkuchen

Zutaten

300 ml Buttermilch
100 g Mehl Typ 1050 (Weizenmehl)
3 HÄ¼hnerei
200 g Erdbeeren
2 EL RapsÄ¶l
100 g Joghurt (1.5% Fett
probiotisch)
40 g Honig
1 Msp Zimt
1 Pr Salz

Zubereitung

Erdbeeren waschen schneiden und mit Joghurt
und Honig vermischen und 20 min kalt
stellenButtermilch und Eier mit dem
MixgerÄ¶t 1min schnell schlagenMehl .Salz unter
die Buttermilch-Eimasse geben und nochmals
mixenden Teig in einer Antihaffettpfanne mit
etwas RapsÄ¶l beidseitig goldbraun bratenin die
Pfannkuchen die Erdbeer-Joghurtmasse fÄ¶llen und
zusammenrollen