

## Buttermilchplinsen



Foto folgt.

Buttermilchplinsen werden auch Eierkuchen oder Buttermilchpfannkuchen genannt. Für Buttermilchplinsen gibt es unterschiedliche Rezepte. Unseres kommt ohne Hefe aus, weshalb man auf die Zeit zum Gehen des Teiges verzichten kann. Manchmal wird auch Selterswasser oder Eischnee im Teig verwendet.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

500 g Mehl 1 EL Zucker 1 TL Natron 1/2 TL Salz 1 L Buttermilch 4 Eier	das Mehl mit Zucker, Natron und Salz in einer Schüssel mit einem Rührgerät vermengen. Die Buttermilch und Eier unterrühren, so dass ein nicht zu dünner Teig entsteht der kleine Blasen schlägt. Falls der Teig nicht dickflüssig wird noch etwas Mehl dazu geben.
Leinöl für die Pfanne	das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, eine Kelle vom Teig in die Pfanne geben. Wenn der Teig unten nicht mehr flüssig ist wenden und bis zur gewünschten Bräune backen. Die fertigen Plinsen ggfs. im Backofen bei 50° warmhalten.
Butter Zucker Zimt	die Plinsen mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Anschließend zusammenrollen und servieren.
<b>Tipp</b>	alternativ kann auch Apfelmus oder Heidelbeeren verwendet werden.