



# Pfannekuchen

## Zutaten:

- 400g Buttermilch
- 250g Haferflocken
- 2 Eier
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Schuss Sprudelwasser
- 1 Prise Salz

## Zubereitung:

1. Die Haferflocken in einem Mixer zu Hafermehl malen
2. Eier in einer Schüssel cremig rühren
3. Danach Buttermilch, Backpulver, Salz und die gemahlene Haferflocken zu den Eiern geben und mit einem Handrührgerät vermengen.
4. Zum Schluss ein Schuss Sprudelwasser hinzugeben und erneut verrühren.
5. Öl in eine Pfanne geben und den Teig von beiden Seiten anbraten bis sie goldbraun sind.

Nach Belieben mit Apfelmark, Zimt-Zucker oder anderen Toopings servieren.



Ca. 45 Minuten

