

Buttermilchplinsen

Zutaten (2 Personen)

- 300 ml Buttermilch
- 1 Ei
- 125 g Weizenmehl
- 2 Prisen Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 2 Esslöffel Butterschmalz
- Apfelmus, Zucker als Belag

Zubereitung

Buttermilch, Ei, Zucker und Salz werden verquirlt oder mit dem Schneebesen verrührt. Dann wird das (gesiebte) Mehl eingerührt bis ein glatter, flüssiger Teig entsteht.

Der Teig wird 30 Minuten in den Kühlschrank gestellt.

In einer Pfanne wird etwas Butterschmalz ausgelassen und die Buttermilchplinsen werden nach und nach darin ausgebacken.

Zubereitungszeit

ca. 60 Minuten (mit Kaltstellzeit)

Anrichtung

Die Buttermilchplinsen werden mit Apfelmus (am besten mit Stücken von Äpfeln) und Zucker serviert.

Man kann auch herzhaftere Zutaten wie Schinken und Käse als Topping nutzen.

