

Buttermilch-Pfannkuchen mit Schokochips - Rezept von NINJA®

Süße Abwechslung zu Stulle & Co.: Die luftigen Buttermilch-Pfannkuchen sind in Windeseile fertig zum Genießen und gut gestärkt in den Tag starten!

Zubereitungszeit: 9 Min.

Portionen: 10

Rezept herunterladen

Zutaten

- 225 g Mehl
- 1 TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 25 g Zucker
- 2 große Eier
- 300 ml Buttermilch
- 25 g Butter, geschmolzen + etwas zum Braten
- 1 TL Vanilleextrakt
- 75 g dunkle Schokoladenstückchen
- Ahornsirup zum Servieren

Zubereitung

Schritt 1

Mehl, Natron, Salz und Zucker in eine große Schüssel geben und vermengen. Eier, Buttermilch, geschmolzene Butter und Vanilleextrakt hinzugeben.

Schritt 2

Als Nächstes den Aufsatz für den NINJA® Stabmixer auf der Power Base aufsetzen. Den Mixerkopf in die Mischung eintauchen - achte darauf, dass er mit dem Boden der Schüssel bündig ist. Die Einschalttaste gedrückt halten, um mit dem Mixen zu beginnen. Etwa 15-20

Sekunden lang mit Auf- und Abwärtsbewegungen mixen. Die Schokoladensplitter hinzufügen und mit Hilfe der Pulstaste mit dem Teig vermengen.

Schritt 3

Eine große Bratpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, bis sie heiß ist. Nach Bedarf Butter hinzufügen. 4 große Löffel des Teigs in die Pfanne schöpfen. Die Pfannkuchen etwa 2 Minuten lang backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Die Pfannkuchen wenden und auf der zweiten Seite etwa 2 Minuten lang braun backen, dann auf einen Teller geben. Den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.

Schritt 4

Nach Belieben mit Ahornsirup beträufelt servieren.

So einfach geht Genuss!

Mit Heißluftfritteuse & Co. von NINJA® kocht es sich leichter



NINJA® SL400EU
Heißluftfritteuse 2 Ebenen
9,5L Volumen

€ 269,00



NINJA® OG701DE
Woodfire™ Outdoor-
Elektrogrill Smoker-
Funktion inkl.
Abdeckhaube

€ 279,99



NINJA® Multikocher
ON400 DE Speedi 10
Kochfunktionen 5,7L
Fassungsvermögen

€ 159,99



NINJA® Woodf
Outdoor-Ofen C
inkl. Pizzastein

€ 348,99

[Zum Sortiment](#)

Hervorragend