

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Buttermilch-Schokodrop-Pancakes

ergibt ca. 10-12 Stück

200g Mehl - 3 EL Zucker - 1 Teelöffel Backpulver - 1/2 Teelöffel Natron - 1/2 Teelöffel Salz - 375ml Buttermilch - 2 Eier -
55g Butter - 100g Schokodrops

Alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Backpulver, Natron) in einer Schüssel verrühren.
Die Butter schmelzen und in einer kleinen Schüssel mit den anderen flüssigen Zutaten vermengen. Beide Schüssel miteinander vermischen und die Schokodrops unterheben. Für ca. 15 Minuten zum durchziehen in den Kühlschrank stellen.

Die Pancakes jetzt in einer gut gefetteten (am besten Pfanne mit einem Pinsel ausstreichen)
Pfanne goldbraun ausbraten.
Warm servieren!

Nach Geschmack zu den Pancakes warme Früchte (Rezepte auf dem Blog), Nutella,
Schokoladensirup, Ahornsirup oder kalte Früchte reichen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

Ruhezeit: 15 Min.

Bratzeit: ca. 10 Min.

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!