

# Vollkorn-Buttermilch-Eierkuchen

## Zutaten

300 ml Buttermilch  
1 Ei  
4 EL Butter  
50 g Weizenmehl  
4 EL Mehl  
4 EL Roggenmehl  
½ TL Salz  
1 TL brauner Zucker  
1 gehäufte TL Backnatron

## Zubereitung

Buttermilch, Ei und zerlassene Butter in einer Schüssel verquirlen. In einer anderen Schüssel alle trockenen Zutaten mischen, dann die Buttermilchmischung vorsichtig unterheben. Nicht zu lange rühren. Eine Pfanne mit etwas Butter einfetten und bei mittlerer Hitze auf die Herdplatte stellen. Wenn die Pfanne heiß ist, pro Pfannkuchen 3 Esslöffel Teig in die Pfanne geben, ohne sie zu voll zu machen, und backen bis an der Oberfläche Bläschen auftauchen. Die Eierkuchen wenden und von der anderen Seite weitere 30 Sekunden goldgelb backen. Die Eierkuchen mit Ahornsirup, gerösteten Saaten oder Nüssen, etwas Müsli oder Obst servieren.