

# Buttermilch-Kaltschale mit Pfannkuchenstückchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten



Foto: Unilever Deutschland

## Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Erdbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 l Buttermilch
- 4 EL brauner Zucker
- 1 Flasche MONDAMIN Pfannkuchen Teig-Mix
- ca. 400 ml Milch
- MAZOLA Keimöl
- 3 Zitronenmelisseblättchen

## Zubereitung:

1. Die Beeren abspülen, putzen oder auftauen lassen und mit einer Gabel grob zerdrücken. Beerenmus mit der Buttermilch und dem Zucker verrühren.
2. Die Flasche Pfannkuchen Teig-Mix kopfüber schütteln, um den Mix für Pfannkuchenteig vollständig vom Boden zu lösen. Die Milch bis zur Markierung in die Flasche gießen, fest zudrehen und kopfüber ca. 1 Minute kräftig schütteln. Den fertigen Pfannkuchenteig 2 - 3 Minuten stehen lassen.
3. Etwas Keimöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig nochmals kurz schütteln und portionsweise in die Pfanne gießen. Die Pfannkuchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb backen.
4. Die Buttermilch-Kaltschale auf tiefe Teller verteilen. Die Pfannkuchen in Stücke schneiden und darauf geben. Mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.

## Energie- und Nährstoffgehalt pro Portion:

Energie: 290 kcal/ 1212 kJ

Eiweiß: 12 g

Kohlenhydrate: 49 g

Fett: 5 g