

## Fruchtiger Buttermilch-Pfannkuchen

### Zutaten für 4 Personen:

4 Eier ( Gr. M)  
2-3 Prise Salz  
60 g Weizenmehl ( Type 550)  
1 Päckchen Backpulver  
400 ml Buttermilch  
1-2 kleine Orangen (150 g)  
1-2 kleine rosa Grapefruit (200g)  
3-4 Messerspitzen Speisestärke  
1-2 kleine Zimtstangen  
4 TL Öl  
2 TL Puderzucker

### Zubereitung:

In einem Rührbecher Eier und Salz mit den Rührbesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Unter Rühren Buttermilch zugießen. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.

Inzwischen Orangen und Grapefruit schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Fruchtfleisch zwischen den Trennwänden herauslösen. Saft dabei auffangen. Trennwände nochmals auspressen.

Stärke und Wasser (je Messerspitze Stärke = 2 EL Wasser) glatt rühren. Saft und Zimtstange in einem Topf aufkochen.

Angerührte Stärke einrühren. Nochmals kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Teil des Pfannkuchenteiges Hineingeben. Von beiden Seiten goldgelb backen. Restlichen Teig genauso backen.

Orangen und Grapefruitfiltes in die gebundene Flüssigkeit geben. Kompott abschmecken Pfannkuchen mit Puderzucker bestäuben. Mit Kompott servieren