

Svele – norwegische süße Pfannkuchen

Zeit gesamt
45min



Zubereitungszeit
45min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	90 g
Zucker	90 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Salz	
Backpulver	1 TL
Eier	2 St.
Buttermilch	350 ml
Schmand	150 g
Wildpreiselbeeren	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, mittlere Pfanne, Schöpfkelle, SILVERCREST

Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Topf auf niedriger Stufe 60 g Butter schmelzen und abkühlen lassen. In einer Schüssel 60 g Zucker, Mehl, Salz und Backpulver mischen. Nach und nach Eier, geschmolzene Butter und Buttermilch mit einem Handrührgerät mit Schneebesen unterheben.

2. In einer Pfanne 1 TL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen lassen. Eine Kelle des Teiges in die heiße Pfanne geben und dünn in der Pfanne durch Neigen verteilen. Pfannkuchen ca. 1–2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst, vorsichtig wenden und nochmals ca. 1 Min. von der anderen Seite goldbraun backen. Pfannkuchen beiseitestellen und Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.

3. Fertige Pfannkuchen warm stellen. Svele mit Schmand und Preiselbeeren garnieren und nach Belieben mit etwas Zucker servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	619 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	32 g