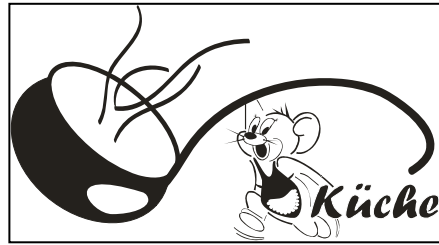


## Buttermilch-Plinse

### Zutaten:

500 ml	Buttermilch
4	Eier
200 g	Dinkelvollkornmehl
2 EL	Zucker
1 Msp	Vanillemark oder einen Spritzer Zitrone
1 Prise	Salz



Sonnenblumen- oder Rapsöl zum Ausbacken der Plinse

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem sämigen Teig verrühren und kurz ruhen lassen.  
Eine Pfanne erhitzen, wenig Öl hinzufügen und eine Kelle voll von dem Teig in die Pfanne geben.  
Den Plins beidseitig goldbraun ausbacken.

Die Plinse schmecken hervorragend mit Zucker und Zimt, Marmelade oder einer Kugel Eis.