

# Spreewälder Buttermilchplinsen

## Zutaten:

gefunden auf [www.cma.de](http://www.cma.de)

**150 g Blutwurst in 2cm dicke Scheiben geschnitten**  
**75 g Mehl**  
**50 g durchwachsener Speck in Würfel geschnitten**  
**250 ml Buttermilch,**  
**2 säuerliche Äpfel geschält, entkernt und in 1 cm dicke Scheiben geschnitten**  
**1 Zweig Majoran**  
**1 Ei**  
**1 TL Backpulver,**  
**Salz**

## Zubereitung:

**Mehl, Buttermilch, Ei, Backpulver und Salz zu einem Teig verrühren. Den Speck in einer flachen Pfanne auslassen und durch ein Sieb abgießen. Die Apfelscheiben in etwas Speckfett gar braten, auf einem Teller warm halten, mit einem Backpinsel etwas Speckfett in die Pfanne streichen, den Teig löffelweise hineingeben, einige Speckwürfel in den Teig drücken und die Plinsen bei mittlerer Hitze 2 Min. auf jeder Seite ausbacken.**

**Die Blutwurstscheiben in Mehl wenden und ebenfalls braten, dabei mit Majoran aromatisieren. Mit den Plinsen und den Äpfeln schichten.**

**Tipp: Aus dem restlichen Speckfett mit Zucker und Essig, Salz und Pfeffer eine Speckvinaigrette rühren und einen Kopfsalat damit anmachen.**

[Druck-Version](#)

